NOVEMBRE
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL QUINTO DI 6 NUMERI DA COLLEZIONARE

NUOVE TRADIZIONI

DOLCI AL CIOCCOLATO

+ MAI PROVATA LA PASTA INTEGRALE CON I PORCINI?

SAPORI D'ITALIA

FARE IL PANE *(più buono)* A CASA

+ TANTI PIATTI VEGETALI

DIRETTORE PER UN MESE

NIKO ROMITO

FOTOGRAFATO DA *LUCA GUADAGNINO*

+ *Le sue ricette d'autore*

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MBPA/LO-NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - LO/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99 - PORTOGALLO € 7,30

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO

Sul set della copertina, Luca Guadagnino fotografa Niko Romito; i due amici durante il pranzo nella nostra cucina; sullo sfondo, lo schizzo realizzato dal regista per raccontare il progetto della foto.

CIAO, NIKO!

Se decidete di andare da Niko Romito a Casadonna, in Abruzzo, preparatevi a un viaggio. Un vero viaggio. Dovunque sia la partenza. Un viaggio in una terra straordinaria, un viaggio nei sapori assoluti e magnifici della nostra tavola. Niko è il quinto cuoco che ha diretto un numero di *La Cucina Italiana* perché è tra i più grandi (anche per la guida Michelin, visto che ha tre stelle dal 2013). Ha estratto la purezza della nostra cucina, senza compromessi, senza paura. È come un cavaliere impavido che si batte per il gusto del nostro cibo, certo dell'unicità della nostra cultura. Lo fa alla sua maniera, con la sua proverbiale riservatezza e quella gentilezza che hanno solo i migliori. E sposta l'asticella sempre più in là. «Mamma, ci devi credere», diceva alla madre quando la signora Giovanna dubitava di una carriera da chef (per lui che studiava Economia e commercio). «Ci devi credere» lo dice ai ragazzi della sua Accademia e lo diciamo noi. Ci dobbiamo credere in questo Paese, in questa cucina che è identità, territorio, passato, presente e futuro. Che è passione, amore, onestà. Ci dobbiamo credere, perché solo con la forza che dà la fiducia potremo raggiungere i grandi obiettivi. Quali?

Diventare più uniti, una squadra che gioca con gli stessi valori per arrivare al riconoscimento della cucina italiana come bene immateriale dell'Unesco. Crediamoci, care lettrici e cari lettori, crediamoci e intanto cuciniamo un po' insieme. Questo numero, come spesso accade, è da leccarsi i baffi.

Maddalena Fossati Dondero
mfossati@lacucinaitaliana.it instagram.com/maddalena_fossati

Niko Romito
www.nikoromito.com instagram.com/nikoromito

FOTO **GIACOMO BRETZEL**, **LUCA GUADAGNINO**, STYLING **AMELIANNA LOIACONO**. GLI ABITI DI ROMITO SONO DI **LORO PIANA**

LA CUCINA ITALIANA

132

SOMMARIO

95 Niko Romito, chef del ristorante Reale, tre stelle Michelin.

Il Ricettario

Sommario

La Scuola

Guide

La filosofia che ci guida dal 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Un cuoco lo pensa e lo realizza, e un redattore ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

DI STAGIONE

Frutta, verdura, pesce? Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà

FOTOGRAFATE LA LISTA e portatela con voi quando fate la spesa: oltre a essere migliori, gli ingredienti di stagione sono anche più economici.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana,
piazzale Cadorna 5/7, 20123 Milano,
telefono 02 85611

SIAMO ANCHE IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

www.abbonamenti.it/r10377
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
de La Cucina Italiana e cercate
la vostra ricetta preferita tra le tantissime
che pubblichiamo ogni giorno su
lacucinaitaliana.it

I SOCIAL

Seguiteci su
facebook.com/LaCucinaItaliana
instagram.com/LaCucinaItaliana
twitter.com/Cucina_Italiana

LA SCUOLA

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina e
di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le video lezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

QUALITY IS OUR BUSINESS PLAN

Ci accontentiamo semplicemente del meglio e creiamo i migliori prodotti editoriali.
Per questo abbiamo La Cucina Italiana, da oltre 90 anni la guida più autorevole
nel mondo del gusto e della tradizione italiana, AD, che da oltre 30 anni
racconta le più belle case del mondo, e Traveller, viaggi straordinari accompagnati
da eccezionali reportage fotografici per viaggiare comodamente dalla poltrona di casa.
Tradotto in una parola, Qualità. In due parole, Condé Nast.

N. 11 - Novembre 2020 - **Anno 91°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA
Web Editor
SABINA MONTEVERGINE
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
FRANCESCA SAMADEN
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it
Lacucinaitaliana.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it GAIA MASIERO – gmasiero.ext@lacucinaitaliana.it
ALESSANDRO PIROLLO – apirollo@lacucinaitaliana.it STEFANIA VIRONE VITTOR – svirone@lacucinaitaliana.it
Cuochi
DANIELA ELENA BARNA, NICOLÒ BONACCORSI, ANDREA BUCCI, CAMILLA CANTONE, GUIDO EZIO GIUSEPPE COPPA, FABRIZIO LA MORGIA, MARCO LOMBARDI, ANDREA MAURAMATI, JOËLLE NÉDERLANTS, FRANCESCO PARISI, GIULIA ROMANO, NIKO ROMITO, CLAUDIA SICILIANI, SAVERIO SPADACCINI, GENTILE TREGLIA
Hanno collaborato
MARCO BOLASCO, ROBERTO CROCI, SARA MAGRO, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, PAOLO PELLEGRINI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, GABRIELE ZANATTA
Per le immagini
AG. 123RF, AG. AGF, AG. GETTY IMAGES, AG. IPA, AG. LA CAMERA CHIARA, BRAMBILLA SERRANI, GIACOMO BRETZEL, SOFIE DELAUW, FRANCESCO FIORAMONTI, LUCA GUADAGNINO, ROBERT HOLDEN, RICCARDO LETTIERI, ALESSANDRO MOGGI, JACOPO SALVI, ROBERTO SAMMARTINI

Editorial Director LUCA DINI

Chief Revenue Officer FRANCESCA AIROLDI
Sales & Marketing Advisor ROMANO RUOSI

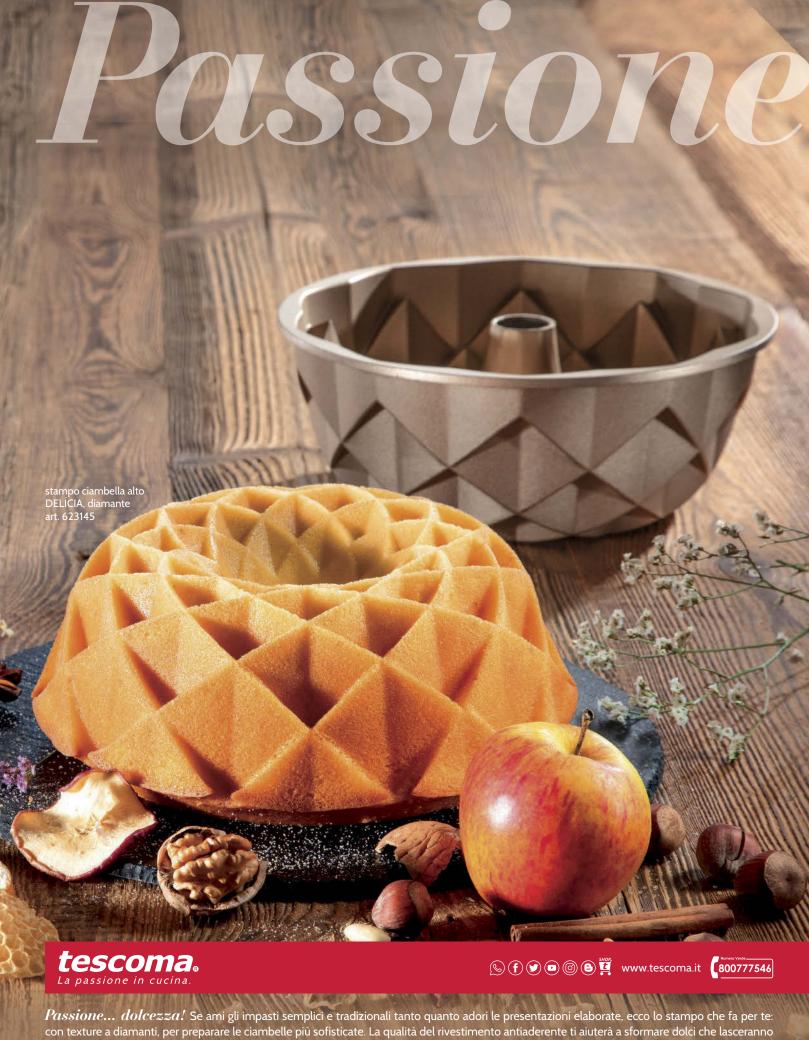
Business Director ALESSANDRO BELLONI
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Content Experience Unit Director VALENTINA DI FRANCO. **Digital Content Unit Director** SILVIA CAVALLI
Advertising Marketing Director: RAFFAELLA BUDA
Moda e Oggetti Personali: MATTIA MONDANI Direttore. **Beauty:** MARCO RAVASI Direttore
Centri Media Print: ROMANO RUOSI ad interim. **Arredo e Design:** CARLO CLERICI Direttore
Digital and Data Advertising Director: MASSIMO MIELE. **Digital Sales:** GIOVANNI SCIBETTA Responsabile.
Centro Nord: LORIS VARO Area Manager
Centro Sud: ANTONELLA BASILE Area Manager.
Mercati Esteri: MATTIA MONDANI Direttore
Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: ANGELA NEUMANN. **New York:** ALESSANDRO CREMONA.

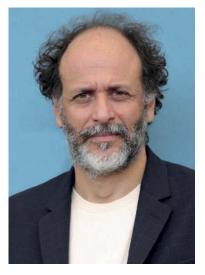
EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Amministratore Delegato FEDELE USAI
Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO

Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI. **Chief Digital Officer** MARCO FORMENTO.
Consumer Marketing Director ALESSANDRO BELLONI. **Direttore Circulation** ALBERTO CAVARA.
Direttore Produzione BRUNO MORONA. **Direttore Risorse Umane** CRISTINA LIPPI.
Direttore Amministrazione e Controllo di Gestione LUCA ROLDI
Digital Marketing Manager GAËLLE TOUWAIDE. **Social Media Director** ROBERTA CIANETTI
Digital Product Director PIETRO TURI. **Head of Digital Video** RACHELE WILLIG. **Digital CTO** MARCO VIGANÒ
Enterprise IT AURELIO FERRARI. **Digital Operations e Data Marketing Director** ROBERTO ALBANI

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716. **Padova**, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0497847070 - fax 0498455700. **Bologna**, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 05119710100 - fax 051222099. **Roma**, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. **Parigi/Londra**, 3 Avenue Hoche 75008 Paris - tel. 00331-53436975. **New York**, Spring Place 6, St Johns Lane - New York NY 10013 - tel. 2123808236.

Passione... dolcezza! Se ami gli impasti semplici e tradizionali tanto quanto adori le presentazioni elaborate, ecco lo stampo che fa per te: con texture a diamanti, per preparare le ciambelle più sofisticate. La qualità del rivestimento antiaderente ti aiuterà a sformare dolci che lasceranno tutti a bocca aperta. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.

IN COPERTINA

La regia della nostra copertina è di Luca Guadagnino, che ha scattato il ritratto di Niko Romito, e ideato e allestito la scenografia alle sue spalle.

Regista, sceneggiatore e produttore, ha conquistato il pubblico con il film *Chiamami col tuo nome* (2017), candidato a quattro premi Oscar e vincitore per la migliore sceneggiatura non originale. Già nel 2005 aveva riscosso successo con *Melissa P.* e poi con *Io sono l'amore* e *A Bigger Splash*, parti della «trilogia del desiderio» di cui *Chiamami col tuo nome* è il terzo capitolo. Le sfumature dei sentimenti sono affrontate anche nella recente miniserie *We Are Who We Are*, del 2020.

LUCA GUADAGNINO

«Dal 1979 lavoro nell'editoria. Uso la fotografia digitale, ma sono rimasto legato a quella analogica e stampo ancora a mano in camera oscura».

ALESSANDRO MOGGI
FOTOGRAFO

INSIEME CON NOI

Nove firme d'eccezione per la quinta tappa di un sogno che riguarda tutti gli italiani

«Nella tradizione culinaria italiana trovo una varietà unica e stimolante. Mi piace catturare la semplice bellezza del cibo nella sua luce più naturale».

SOFIE DELAUW
FOTOGRAFA

«Amante dell'American Dream, sono partito nel 1986 per la California, non sono più tornato, lasciandomi alle spalle i Bucaneve, il doppio ristretto in tazza fredda, i panzerotti di Luini, Iannacci & l'Inter a San Siro».

ROBERTO CROCI AKA LA BESTIA
AUTORE E GIORNALISTA

«Sono nato nel Chianti Classico e vivo a Firenze: ecco le radici del mio amore per il Bello e il Buono. Dopo una vita in redazione, oggi collaboro con i giornali del gruppo QN e con la guida *Osterie d'Italia* di Slow Food, e mi occupo (saltuariamente) del blog *forchettone.blogspot.com*».

PAOLO PELLEGRINI
GIORNALISTA

«Mi sono accorto subito che parlare di cibo è un modo particolarmente efficace per riflettere su di noi e sul nostro rapporto con gli altri, la vita, il mondo. Perciò ho scelto di dedicare al cibo il mio lavoro di ricerca, e mi sono quasi convinto di fare cosa utile».

MASSIMO MONTANARI
STORICO

«In confidenza fin dall'infanzia con una cucina familiare di qualità, e temprata da esperienze gastronomiche nel **mondo**, sostengo che il mestiere di critico non debba implicare l'aumento del girovita».

FIAMMETTA FADDA
CRITICA ENOGASTRONOMICA

«Milanese-adriatico (mamma pugliese, papà veneto), dopo una laurea in Filosofia mi sono specializzato in cucina e ristorazione globale. Ho appena pubblicato il libro *Cucina milanese contemporanea*, per Guido Tommasi».

GABRIELE ZANATTA
GIORNALISTA

«Mangiare (e bere) bene è tra le prime cinque cose che mi rendono felice. Ma solo La Cucina Italiana *è riuscita a farmi fotografare il cibo. Conditio sine qua non: assaggiare tutto».*

ROBERT HOLDEN
FOTOGRAFO

FOTO AG. GETTY IMAGES

LA BONTÀ CURA

Lo afferma un grande dietologo sostenitore dell'eccellenza della dieta mediterranea di cui la cucina italiana è il miglior esempio di **FIAMMETTA FADDA**

«Famolo strano, tanto per parafrasare Carlo Verdone. Oggi si mangia così». Il professor Lorenzo Maria Donini si concede una battuta per commentare il nostro modo di mangiare oggi. Un giudizio inquietante se proviene dal nutrizionista e dietologo emerito che per due anni, insieme allo chef Niko Romito, ha coordinato il lato scientifico del progetto pilota IN-Intelligenza Nutrizionale, realizzato per l'Ospedale Cristo Re di Roma, destinato a mettere a punto un protocollo per portare a un livello eccellente la tavola ospedaliera.

In particolare, professore, cos'è che non va nel nostro modo di mangiare?
«Arrivano in continuazione mode più o meno originali con modelli alimentari che non ci appartengono. Comportamenti sempre più lontani dallo stile mediterraneo, che portano aumento di peso e quindi malattie dismetaboliche: sovrappeso, pressione alta, diabete».
Allora come dobbiamo regolarci?
«Abbandonando le tendenze esterofile, per alcuni versi pericolose. Il nostro è un modello di nutrizione esemplare, supportato da tutta la letteratura scientifica mondiale».
La famosa «dieta mediterranea». Ma la parola «dieta» a molti suona punitiva.
«Dieta qui esprime un'organizzazione di vita che tiene conto di valori come la convivialità, la cultura, la stagionalità, la sostenibilità. Naturalmente il gusto non può prevalere sull'equilibrio e sui valori nutritivi corretti».
Il modello anni Settanta dei tre pasti al giorno resta quello ottimale?
«Dipende da che cosa c'è nel piatto. Oggi il cibo è molto più disponibile e costa, in proporzione, molto meno di prima. Si fa presto a eccedere.

Lorenzo Maria Donini
Laureato in Medicina e Chirurgia e specializzato in Scienza dell'Alimentazione, è professore ordinario presso l'Università di Roma «La Sapienza» e direttore della Scuola di Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione. È autore di più di 150 lavori in extenso e di oltre 40 capitoli di libri relativi a malnutrizione, obesità, stato di nutrizione, ristorazione collettiva e comportamento alimentare.

Prima della guerra, quando si zappava la terra, si bruciavano cinquemila calorie al giorno. Oggi si ingrassa con duemila».
Lei ha lavorato a un grande progetto di nutrizione collettiva. Ne sono derivate indicazioni utili anche per la vita quotidiana di tutti noi?
«I parametri del progetto, che ha inteso risolvere il complesso problema del "cibo da ospedale", complicato da vincoli di ogni tipo, sono stati: gusto, valore nutritivo, minor spreco. Tre punti fondamentali anche per la cucina di tutti».
Migliorare la piacevolezza dei pasti può essere davvero un valore aggiunto in un percorso di cura?
«Noi umani mangiamo per il piacere di mangiare oltre che per la necessità di rifornirci di calorie. Un paziente che non mangia è un paziente che tarda a guarire. Abbiamo calcolato che gli avanzi, il lasciato lì, arrivavano al trenta per cento. Poi c'è il discorso dei micronutrienti. Una verdura cotta al punto giusto conserva più micronutrienti di una stracotta. Alla bontà ci ha pensato lo chef».
Che cosa ha voluto dire per uno scienziato lavorare fianco a fianco con un grande cuoco?
«Niko Romito è un raro caso di cuoco eccellente con la passione delle tecniche capaci di rendere uniformi, costanti, economicamente premianti i processi di preparazione dei pasti sui grandi numeri. Migliorandone nello stesso tempo il gusto, la presentazione, la varietà. Gli piace pensare che in un futuro prossimo esistano "chef" di ristorazione collettiva».
Questa testata ha intrapreso un percorso per candidare la cucina italiana a Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco. Lei, da scienziato e dietologo, che cosa ne pensa?
«Non c'è dubbio che la gastronomia italiana sia al vertice della piacevolezza e della varietà nell'ambito del bacino del Mediterraneo. Un unicum». ■

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA

notizie *di cibo*

a cura di SARA TIENI

Dolce quotidiano

Ha richiesto anni di ricerca e di studi approfonditi sulle tecniche di fermentazione dei lievitati della pasticceria tradizionale italiana, e alla fine eccolo qui: il pandolce di Niko Romito. Terzo dolce da forno firmato dallo chef abruzzese, nasce nel suo laboratorio di panificazione a Castel di Sangro (L'Aquila): «L'ho realizzato in due versioni, classico e al cioccolato (nella foto), immaginandolo come una coccola quotidiana da gustare in qualsiasi momento della giornata, tutto l'anno». Se pensate a una licenza poetica sul panettone, vi sbagliate. Il segreto di tanta bontà è «l'utilizzo di un'emulsione di mandorle biologiche e di olio extravergine di oliva che rendono l'impasto soffice e leggero, goloso e al contempo sano». Dove lo trovate? Da Spazio Niko Romito Bar e Cucina a Roma, da ALT a Castel di Sangro (AQ) oppure online (*shop@nikoromito.com*). Come si mangia? Da solo, con creme, gelato e frutta fresca.

FOTO GIACOMO BRETZEL

Collane di gusto

Un alveare dorato, un piatto di ricci o di spaghetti ispirano gioielli unici. In mostra a Milano e online

L'ispirazione arriva da un favo di cera che viene fuso in ottone dorato e circondato da api d'argento: nasce così una delle ventuno collane che l'orafo-artista Giovanni Raspini espone alla mostra **Gioielli da una Wunderkammer**. Il titolo allude alla «camera delle meraviglie» dove tra il Cinque e il Settecento studiosi e aristocratici raccoglievano reperti naturali e oggetti rari. Alla base c'è invece un pensiero sull'unicità e sullo scarto: «La collana Spaghetti allo scoglio e quella coi ricci», spiega Raspini, «sono fatte di gusci che altrimenti sarebbero stati buttati via». A Palazzo Visconti, a Milano, dal 6 all'8 novembre, e online su *gioiellidaunawunderkammer.it*

Luca, un fornaio in famiglia

Soddisfare con una pizza o un pane fatto in casa i desideri golosi di tutta la famiglia: ruota intorno al **focolare** domestico la serie di quattro spot televisivi di Molino Casillo, il marchio pugliese di farine di alta qualità, ora anche 100% bio. Protagonista è l'attore Luca Argentero, che invita a riflettere sulla contemporaneità di tanti uomini in cucina, felici di sperimentare. *casillogroup.com*

Questo sì che è spirito artistico!

I colori della natura lussureggiante della regione di Planas, in Venezuela, e le sfumature calde e dorate del rum: c'è tutto questo nell'opera con cui Elisa Madeo Pitt (nella foto sopra), 38 anni, ha vinto l'edizione 2020 di Lab Diplomático. Il **concorso annuale** di Compagnia dei Caraibi, in nome del suo celebre distillato, si prefigge di promuovere i giovani artisti, e lo fa in collaborazione con Affordable Art Fair di Milano, la fiera internazionale di arte contemporanea a prezzi accessibili (da 100 a 6.000 euro al massimo). *compagniadeicaraibi.com, affordableartfair.com*

Fammi luce

Poldina, la lampada a led senza fili di Zafferano, è ormai un'icona del design. Molto apprezzata per l'**atmosfera intima** che crea, è disponibile in 8 varianti di forma e dimensione (tra cui quella a sospensione nella foto) e 11 colori, di cui 3 metallizzati. Tra i suoi fan, anche alcuni ristoranti famosi, da Casa Maria Luigia a Modena al Cipriani Downtown a New York. *poldina.com*

Tra moglie e marito, tu mettici Niko

Dall'antipasto al (pan)dolce, dai tovaglioli alla vista: lei e lui giudicano un pranzo al ristorante Spazio, a Milano. E se le linguine sono «erotiche», la scarpetta obbligatoria e il cavolfiore «sorprendente», c'è anche una stoccata (cromoterapica) allo chef...

L'ARTISTA
LIUDMILA RADCHENKO
Modella, attrice e artista russa, nata in Siberia, un diploma in Design della moda e un passato televisivo, è oggi un'esponente della Pop Art. Sposata dal 2013 con Matteo Viviani di *Le Iene*, «ma sono più cattiva io», hanno due figli, Eva, di otto anni, e Nikita, di tre.

LA IENA
MATTEO VIVIANI
Un (insospettabile) diploma da disegnatore orafo, esperienze come modello e cameriere, l'inviato storico della trasmissione *Le Iene* ha scoperto Niko Romito sette anni fa. Lo folgora Assoluto di cipolla: da lì ha cambiato per sempre la sua idea di cipolla, «mangiare da lui è esperienziale».

Scelta del ristorante: di pancia o di testa?

«Entrambe. Se esco, voglio mangiare bene, ma mi aspetto anche qualcosa che mi stimoli, che attiri la mia curiosità. Qui c'è uno stile moderno ed essenziale che impatta con l'esterno glorioso del Duomo: bam!».

«Sempre di pancia e mai di testa. La sensazione quando entri in un posto nuovo, se positiva, ti rimane incollata addosso per anni. Qui mi colpisce l'architettura, l'altezza della sala, la luce. C'è l'eleganza di qualcuno che non si vuole mostrare, però. Molto in stile Romito».

La tavola: nuda o vestita?

«Vestita. La verità è che sono abbastanza imbranata ad apparecchiare, mi concentro più sul cibo, quindi, in un ristorante elegante come questo, do una certa importanza alla forma».

«Nuda, perché è una sorta di manifesto intellettuale: racconta un'onestà senza fronzoli che poi probabilmente ritrovo anche in cucina».

Servizio in sala.

«Cortese il giusto: ognuno conserva la propria dignità».

«Nulla da eccepire: fare sala è una professione che in pochi sanno praticare. Si rischia di essere o distanti o stucchevoli».

Acustica: quanto conta?

«Dipende dal luogo. Ti deve accompagnare, vale per un ristorante come per una mostra. Vista l'ora ho apprezzato il sound discreto».

«Non me ne sono accorto, riesco a parlare tranquillamente, quindi va bene. La musica è un plus: ti deve accompagnare senza disturbare. Un po' come una moglie (*ride*, ndr)».

Vino: chi ordina?

«Lo ordina lui. Mi piace farmi guidare».

«Lo ordino io, ma un sommelier è come uno psicologo: dev'essere empatico. Senza un vino adatto, è un piacere sospeso».

Tempistiche: ci siamo o no?

«Sì, c'è un ottimo ritmo, mi sento accudita: è bella anche l'attesa, se ben gestita».

«Dipende dal piatto che ordini: ci stanno anche venti minuti di attesa se necessario, ma guai a sentirsi abbandonati».

Il tocco di classe?

«Il pane caldo. A casa non ne mangio, ma al ristorante, se buono, faccio la scarpetta senza alcuna vergogna».

«Il pane caldo. Questo è eccellente. Istiga la scarpetta: non farla quando un piatto è buono è come non abbracciarsi dopo aver fatto l'amore».

L'oggetto da copiare?

«Le macro lampade ancorate alle pareti: surreali, divertenti».

«L'albero al centro della stanza chiusa: mi fa impazzire. Anzi, trovo che manchi il poter osservare la terra, poterla toccare, annusare».

Il piatto per cui vale la pena tornare?

«Il cavolfiore, con cicoria e acciughe: perché ha un gusto esplosivo, che non ti aspetti da questo ortaggio. Ne avrei mangiato uno intero».

«Se la contendono il cavolfiore e le linguine alle vongole: per come erano impiattate, il profumo che sprigionavano, le ho trovate quasi erotiche. Infine, il Pandolce».

Se doveste trovare un difetto?

«Alcuni colori: sostituirei il blu delle divise con un grigio scuro, più in armonia qui».

«La cromia di un piatto: il rombo alla mugnaia era eccellente, ma mancava un tocco di gioia per gli occhi. Che rompipalle che sono, eh?».

FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. AGF, M. CARASSALE

La vista dal ristorante Spazio Niko Romito Piazza Duomo, a Milano, uno dei tre aperti dallo chef insieme a Roma e Rivisondoli (AQ), al quarto piano de Il Mercato del Duomo. Sotto, l'executive chef, Gaia Giordano, con la brigata e uno dei piatti in carta, che cambia stagionalmente. *spazionikoromito.com*

Coppie vincenti

Dopo il *wine pairing*, l'abbinamento tra vino e pietanze, è il momento del *beer pairing*, ideale con formaggi stagionati all'aperitivo. Per questa nuova **tendenza**, trovate molti consigli su *granapadano.it.* Si scopre così che un Grana Padano Più di 16 mesi è ottimo con una Bock dal gusto deciso, mentre un Grana Padano Riserva si sposa con la Strong Ale, la birra aromatica tipica del Belgio e della Gran Bretagna.

Come a casa

C'è il **ristorante gourmet** su prenotazione, con la carta di piatti regionali che cambia ogni settimana. Ci sono anche l'enoteca con 67 etichette di vino a prezzi contenuti, il bar per una pausa veloce con brioche e pane fresco e la **piadineria** San Patrignano, con eccellenze prodotte all'interno della comunità di recupero per tossicodipendenti, dal pecorino Il Fileno allo squacquerone di Romagna. Ma a Casa Portello Home & Food, spazio enogastronomico della catena Iper, La grande i, a Milano, si va anche per lo shopping: tra l'altro, trovate una linea di accessori per la casa con il marchio Cà, in materiali naturali e biodegradabili. *iper.it*

Buongiorno, tutto il giorno

Un latte di montagna dal tocco femminile, il cappuccino hi-tech e un pizzico di design. Per una colazione indimenticabile a casa, concentratevi sui dettagli

Dal caffè al cappuccino con i disegni: Nespresso e Breville hanno lanciato Creatista Plus, la prima macchina per caffè multifunzionale che permette di fare **Latte Art** grazie a una tecnologia speciale che sfrutta il vapore. *nespresso.com*

Cresciuta nell'antico maso di famiglia, a soli vent'anni **Verena Perathoner** è già un'esperta allevatrice. Tanto da diventare una delle ambasciatrici del consorzio di nove latterie che produce il Latte di Qualità Alto Adige. *suedtirol.info*

Dolci croissant e *pain au chocolat* fluttuano insieme a messaggi di buon augurio sul cuscino della capsule collection creata per Westwing in collaborazione con l'**illustratrice Kera Till**, maestra dell'acquerello di Monaco di Baviera. *westwingnow.it*

Ideato dal genio creativo di **Piero Lissoni**, il nuovo illy Milk Frother è un cappuccinatore elettrico in grado di montare latte caldo e freddo. Dalla cioccolata al caffellatte, l'effetto è degno di un bar. E per azionarlo basta un tocco: i comandi sono touch. *illy.com*

Il giovane favoloso

Tempo di molinatura per le settecento varietà di olive italiane e tempo di olio nuovo, sempre più biologico, etico e all'avanguardia

Si chiama Favolosa ed è simbolo di speranza. È la nuova cultivar – 100% italiana – «inventata» dal Cnr e dall'Università di Perugia con cui nel martoriato Salento, in Puglia, stanno sostituendo parte dei cinque milioni di ulivi secolari distrutti dalla *Xylella fastidiosa*. Vicino a Gallipoli hanno già raccolto le olive degli alberi piantati appena due anni fa e l'olio spremuto ha un buon sapore fruttato medio. Ancora una volta l'Italia dimostra così la sua marcia in più in fatto di biodiversità: 700 varietà autoctone (ognuna con profumi e sapori diversi) contro – solo per avere un confronto – le neanche 100 della Spagna, primo produttore mondiale. Come per la Favolosa, è al femminile il nome delle più generose cultivar. Fa invece storcere il naso l'origine – poco nota – della definizione di olio extravergine. Nel Seicento la rivista *Maison Rustique* attribuì la verginità dell'olio solo alla spremitura di frutti da un olivo curato da contadini (uomini e donne) vergini che non avessero mai violato il letto altrui.

Non sapendo – con un tale parametro – valutare la purezza dell'olio di oggi, accontentiamoci di sapere che le **previsioni per la campagna olearia** 2020 indicano un calo produttivo del 36%, calcolando il crollo della raccolta al Sud (addirittura -51% in Puglia) non compensato dalla maggiore produzione al Centro-Nord. La qualità però è generalmente buona perché il gran caldo della stagione estiva ha reso quasi ovunque sterile (e quindi non dannosa) la mosca olearia, il più comune dei parassiti degli ulivi. «L'Umbria», afferma Giulio Scattolini, notissimo oil maker, «è la regina dell'annata perché la qualità è ulteriormente cresciuta grazie ai significativi rinnovamenti generazionali nelle aziende e all'innovazione negli impianti». I prezzi si prevedono più contenuti degli anni precedenti, ma attenzione a quelli davvero troppo bassi, talvolta indice di miscele di prodotti stranieri o sfruttamento dei lavoratori. Attenti pure a non rovinare a casa l'olio buono: per preservarlo e degustarlo al meglio va tenuto in luoghi asciutti, lontano da fonti di calore e al buio. CARLO OTTAVIANO

+ provati per voi

Una gamma di extravergini innovativi per Filippo Berio che nella Lucchesia possiede un podere agricolo-laboratorio, dove opera in collaborazione col **Cnr**. Tra le referenze anche il 100% italiano, il biologico e quello a bassa acidità. *filippoberio.it*

Prodotto in Trentino, a Riva del Garda, il **monovarietale** 46° Parallelo di Agririva è ricavato da sole olive Casaliva, raccolte in leggero anticipo di maturazione, così da ottenere oli con più contenuti in polifenoli, antiossidanti naturali. *agririva.it*

Tra gli extravergini più premiati al mondo il monocultivar, ottenuto da **olive Ghiacciola**, Claterna. Prodotto da Palazzo di Varignana, a Castel San Pietro Terme, tra le colline bolognesi, ha sentori di foglia di pomodoro. *palazzodivarignanafood.com*

Ideale per **sughi e pasta**, l'extravergine di I Dedicati di Olitalia. La linea, studiata in collaborazione con l'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e l'Associazione Verace Pizza Napoletana, comprende anche un extravergine ideato per il pesce, la carne, la pizza e le verdure. *olitalia.com*

L'olio 100% italiano **sostenibile** Zucchi è ottenuto da filiera (prima in Italia) interamente tracciata e certificata. Lo scopo? Rispettare l'ambiente e la biodiversità assicurando il controllo dei consumi di energia e acqua e limitando l'uso di fitofarmaci. *zucchi.com*

Un olio fruttato, estratto a freddo per conservare meglio sapore e proprietà organolettiche, ma soprattutto 100% italiano e ricavato da **agricoltura biologica**: è la novità di Carapelli, tracciato dalla molinatura delle olive all'imbottigliamento. *carapelli.it*

Prodotto solo da ulivi secolari, nella piccola frazione di Teccognano, vicino a Cortona, in Toscana, questo extravergine, biologico, matura in **anfore** di terracotta dall'autunno alla primavera, momento dell'imbottigliamento. Ghilardi Selezioni, *ghilardiselezioni.com*

Un omaggio a Mario Novaro, primo filosofo taoista italiano, l'extravergine Tao di Guido 1860. Ideato dal nipote Guido Novaro, è un **blend** di due oli **siciliani** da Nocellara e Biancolilla, e di due oli **pugliesi**, da Peranzana e Coratina. *guido1860.com*

Il tempo delle mele

È il periodo migliore per assaporare i buoni frutti del nostro Paese. Appena raccolti, trasformati in succhi freschissimi o in cocktail alternativi

Quando si capisce se è giunto il momento per raccogliere le mele? Semplice, c'è il test di maturazione. Ormai effettuato da tutti i grandi consorzi di coltivatori italiani, si fa in laboratorio per valutare caratteristiche come la rottura dell'amido, la consistenza della polpa e il contenuto di zucchero dei frutti. Con questi parametri si stabiliscono i periodi ideali di raccolta per ciascuna varietà, ed è un passaggio essenziale per garantire la qualità e la conservabilità delle mele fino alla tavola.

VALE UN VIAGGIO

Per festeggiare il suo 25° anniversario, Mela Marlene, con le sue 7 varietà maturate al sole dell'Alto Adige, ha indetto un **concorso artistico** virtuale: inviando un disegno o una foto entro il 15/11 (al centro, un esempio), potete vincere uno dei 25 viaggi in palio sulle Dolomiti. I dettagli su *marlene.it*

QUANTE STORIE

Le storie di Franz, Joachim, Florian e molti altri: se volete conoscere meglio i bio-contadini del consorzio Mela Val Venosta, i **segreti** del loro lavoro e il percorso dei frutti dall'albero alla vostra tavola, basta cliccare su *vip.coop/it/biography*.

MEGA FRIGO NATURALE

Melinda ha realizzato un magazzino sotterraneo scavato nella roccia dolomitica, a 300 metri sotto le radici delle piante. Ha così ricavato 34 **celle ipogee** dove conservare al fresco naturale fino a 40.000 tonnellate di mele, con un risparmio enorme di energia elettrica. *melinda.it*

DA MISCELARE

Ci sono voluti due anni di studio per il Kiku Apple Gin, un distillato di Roner ottenuto dalle mele **Kiku**, varietà delle Dolomiti che a maturazione completa sviluppa un cuore dolce simile al miele. E grazie al metodo brevettato *London dry*, non si aggiungono aromi artificiali. *roner.it*

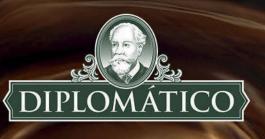
FATTO E BEVUTO

Per un succo espresso, basta grattugiare le mele e poi spremerle manualmente con l'aiuto di un torchietto: è l'idea di Tescoma per il suo **spremi mela**. Adatto anche a privare patate e cetrioli dei liquidi in eccesso. *tescomaonline.com*

Tutte in pasta!

In vista delle Olimpiadi di Tokyo, il pastificio Dalla Costa insieme a un team di nutrizionisti ha avviato una collaborazione con la campionessa di ciclismo Letizia Paternoster e altre cinque atlete italiane: Wierer, Dallapè, Giugliano, Sylla e Pilato. A loro sono dedicati gli strozzapreti alle **lenticchie rosse bio**. *dallacostalimentare.it*

Ti raccomando

«Hai mangiato?» oppure «Non accettare caramelle dagli sconosciuti»: sono alcune delle frasi dei **nonni** italiani che Pastiglie Leone ha stampato sulle sue scatolette di Miste digestive. L'ispirazione arriva dalle magliette di T-Shura, con cui è nata una partnership per un'edizione limitata di bon bon. Su *shop.pastiglieleone.com, t-shura.com*

LA CUCINA
ITALIANA
PER GAGGENAU
350°
550°

ALTISSIMO VAPORE

Vi piacerebbe imparare a cucinare come il vostro chef preferito? Impossibile, penserete, perché per molte ricette a casa mancano spesso gli strumenti base. Prendiamo la cottura al vapore. Sembra semplice, ma farla valorizzando al massimo gli ingredienti e le loro qualità, non è affatto scontato. Non c'è motivo di scoraggiarsi però, perché ormai tutti possiamo allestire una cucina **professionale**. A proposito, l'azienda Gaggenau, storico marchio tedesco di luxury design fondato nel 1683, propone i nuovi forni combinati a vapore delle Serie 400 e 200, adatti per i piatti più semplici come per le ricette più sofisticate. Oltre all'elegante estetica e alle ampie dimensioni della cavità, la tecnologia è all'avanguardia: potete dosare l'umidità del vapore a cinque diverse percentuali e cimentarvi in cotture a **bassa temperatura** o **sottovuoto**, come nei grandi ristoranti. Altre due novità facilitano il lavoro del cuoco casalingo. I nuovi forni sono completamente «indipendenti» nella manutenzione; il vapore è generato tramite acqua proveniente dal sistema idrico centrale, senza necessità di rifornimento manuale e, dopo aver cucinato, basta una cartuccia per l'autopulizia: si avvita al soffitto, e si avvia il programma automatico che, grazie all'azione di bicarbonato e acido citrico, elimina residui di cottura e odori. D'altronde la tecnologia a questo serve: togliere incombenze, lasciando più spazio e tempo alla creatività, in modo sostenibile. ● **WWW.GAGGENAU.IT**

L'innovativo sistema Gaggenau per l'autopulizia in azione.

Luigi Taglienti (nella foto sopra) parte da un flash mentale istintivo per ideare i suoi piatti. Non è così per tutti, anzi, qualche spunto d'autore è sempre gradito. Gaggenau ha infatti chiesto allo chef stellato di creare cinque menù con ricette replicabili a casa nei forni combi-vapore Serie 200 e 400. Alcune sono semplici e di sicuro successo. Da provare: l'Astice al vapore, battuto di pomodoro e Perlage di pesto (qui a sinistra) del Menu Extraordinary, che esprime l'intenzione dell'azienda di offrire strumenti all'avanguardia per preparare ricette da grande ristorante a casa, e la Meringa al vapore del Menu Cultivated, che ripercorre invece la storia di Taglienti, partendo dalla sua Liguria.Il ricettario digitale è scaricabile sul sito gaggenau.it.

FOTO SOFIE DELAUW

UN GIN TONIC È PER SEMPRE

Il drink preferito di Niko Romito deve essere schietto. Come quello che beveva con i suoi amici prima di andare a ballare. Lo stesso che il barman Max, dopo più di trent'anni, gli prepara ancora oggi **di ANGELA ODONE**

Come si fa

Raffreddate un bicchiere tipo tumbler oppure calice ballon. Versate **due parti di gin** nel bicchiere, poi unite **ghiaccio** quasi a riempire, infine colmate con **tre parti di acqua tonica**. Miscelate con un cucchiaino lungo (bar spoon), brevemente per non sgasare il drink, facendo un movimento dal basso verso l'alto. Ricavate da un **limone** (oppure da un lime) una scorza, passatela sul bordo del bicchiere torcendola con delicatezza e poi inseritela nel cocktail.

Con il giusto spirito

SOLIDALE
CANAÏMA
Un gin realizzato anche con alcune botaniche della foresta amazzonica. A sostegno di cento artigiani indigeni e delle loro comunità.
compagniadeicaraibi.com

PER AMORE
WHITLEY NEILL
Creato da James Whitley per la moglie di origini africane. Tra le essenze della ricetta anche il baobab.
whitleyneill.com

IN BOTTE
MARTIN MILLER'S 9 MOONS
Riposa in Islanda per nove mesi in botti di quercia già usate per il bourbon.
martinmillersgin.com

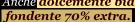
Si può scegliere tra 120 etichette di gin, oggi, nella bottigliera del Max's Bar di Castel di Sangro, in Abruzzo. Tutto è iniziato con pochi spirits qualche decina di anni fa, quando Max Santangelo, per amore, ha deciso di fermarsi nel paese e quando Niko Romito non aveva ancora il ristorante. La passione comune per il gin tonic, pulito, senza fronzoli, è stata la partenza di questa lunga amicizia. Si dice che Niko fosse un rivoluzionario già da ragazzino, quando a Rivisondoli, all'inizio degli anni Novanta, andava alla ricerca di cose diverse dalle solite bibite confezionate. «Ha sempre bevuto solo gin tonic», racconta Venturino, uno dei suoi più cari amici, «e allora non era un cocktail così usuale, specie sulle montagne d'Abruzzo». In mezzo ai tanti racconti c'è anche una data certa: nel 2011 Niko portò Carlo Petrini al Max's Bar e persino Carlin, sorseggiando il suo gin tonic, ha alzato le mani. ■

Max's Bar, via Porta Napoli 21, Castel di Sangro (AQ) tel. 0864845027

FOTO AG. 123RF

Zàini

Cioccolato **Emilia**
Libera la tua creatività

Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.
Anche ***dolcemente bianco*** *e*
SENZA GLUTINE
SENZA OLIO DI PALMA

Seguici su - Follow us on Zaini1913

zainispa.it

VOLO A TAVOLA

Con i suoi o da un grande cuoco. Meglio tra le montagne d'Abruzzo.
Per Gianluca Ginoble del gruppo musicale Il Volo sono questi i piatti indimenticabili

raccontato da FIAMMETTA FADDA

Neanche se avessi tenuto, come si usava una volta, un diario, riuscirei a elencare tutto ciò che ho mangiato da quando, a quattordici anni, ho cominciato a girare per il mondo con Piero e Ignazio, i miei compagni di sempre e di tutto: il palcoscenico, gli scherzi, le cose serie. Ho mangiato davvero di tutto, dal Giappone al Vietnam. Credo però che non avrei un palato altrettanto desideroso di avventura se non fossi cresciuto con la mia cucina, quella abruzzese, nata da una terra scabra che fa di necessità virtù e insegna i sapori forti della pecora, delle interiora, delle erbe di montagna. E tempra il carattere e il gusto. Merito anche di mio nonno Ernesto, che era il corno contralto della banda di Montepagano, il centro abitato più antico del comune di Roseto degli Abruzzi, e mi portava con sé nelle trasferte per gli eventi e le feste patronali dei paesi intorno.

Perciò per uno come me, che fa vita brada, i pranzi memorabili non sono quelli nei locali famosi ma quelli con le persone più care con cui a tavola si ride, si brinda, si scherza. E si ricorda.

Da sinistra, Gianluca Ginoble, 25 anni, abruzzese, è la voce baritonale del gruppo musicale Il Volo, insieme ai tenori Ignazio Boschetto e Piero Barone. Il trio, che ha celebrato i dieci anni di carriera l'anno scorso a Sanremo con il brano *Musica che resta*, è protagonista del progetto Notte Magica, tributo a José Carreras, Plácido Domingo e Luciano Pavarotti, portato sui palcoscenici di tutto il mondo.

TUTTI INSIEME, NON ERA FACILE

Riuscire a mettere a tavola insieme mamma Leonora, papà Ercole, nonno, fratello, cugino è sempre una specie di scommessa. Però poche settimane fa l'ho vinta. L'idea era ignorare la comodità dei ristoranti di pesce che abbondano a Roseto degli Abruzzi dove abito e puntare verso l'interno dove si fa ancora la vera cucina abruzzese. Tutti d'accordo nel prenotare da Rosy, a San Gabriele dell'Addolorata, nome del ristorante e della cuoca, lì ai fornelli da quasi cinquant'anni.

Un'ora e mezza di guida ed eccoci seduti. Avete presente quelle trattorie anni Sessanta dove si celebrava il pranzo della domenica? Cordiali, familiari, con la padrona che ripassava per il bis dei primi e alle quattro del pomeriggio si era ancora seduti a tavola? Ecco.

CALA IL SILENZIO

Siamo partiti dalle bruschette con la ventricina, il prosciutto al coltello e il brindisi iniziale col Montepulciano d'Abruzzo. Poi gli gnocchi alla boscaiola, specialità della Rosy, con carne, piselli e funghi. Come succede quando le cose sono davvero buone al tavolo è calato il silenzio. Mi sono concesso anche un assaggio di spaghetti alla chitarra con le polpettine e il sugo di ragù. Senza problemi. In questo periodo, con le tournée spostate al 2021, vado in palestra quattro volte alla settimana e faccio dieta proteica.

La mamma, che cucina benissimo, si diverte ad assecondare le mie richieste di sushi e di condimenti esotici, come ha fatto con mio fratello Ernesto nei mesi in cui si è immerso nell'esperienza vegana. Poi Rosy ha portato il trionfale misto di carne alla brace: agnello alla griglia, arrosticini di castrato, pancetta di maiale, col loro contorno di patate al forno e verdure. Sarà il Montepulciano d'Abruzzo, ma ogni volta a questo punto nonno Ernesto si commuove: «Non posso crederci: erano gli anni Sessanta, guardavo Modugno a Sanremo, e adesso tu sei famoso come lui». Poi è stata la volta della «pizza dolce», il dessert che da noi fa la festa: strati di pan di Spagna bagnato nell'alkermes, crema, cioccolato.

PER CHIUDERE, L'AMARO

Gran finale col liquore alla genziana, il digestivo amarissimo che ognuno si fa in casa con ricetta segreta. Al ritorno la guida è stata lenta e prudente e la domenica, come una volta, è finita in quieta felicità. Questo il mio pranzo memorabile a oggi. Ma forse, se me lo aveste chiesto tra qualche settimana, vi avrei raccontato quello che sto per fare in Val di Sangro, a Casadonna, da Niko Romito, il nostro chef-bandiera, col quale ci siamo incontrati a *Porta a Porta* da Bruno Vespa, per celebrare i più famosi abruzzesi dell'anno. So già che sarà memorabile.

FOTO ALESSANDRO PERUGGI

FRAGRANTERIA
Exotic
FRAGRANTERIA
Exotic
KARĀ
NOTE FRUTTATE
E FLOREALI
CANDELA PROFUMATA
F
FRAGRANTERIA
Exotic
KARĀ
NOTE FRUTTATE
E FLOREALI
FRAGRANZA SPRAY PER TESSUTI
100 ml ℮
FRAGRANTERIA
Exotic
KARĀ
NOTE FRUTTATE
E FLOREALI
DIFFUSORE DI FRAGRANZA
CON BASTONCINI
100 ml ℮ 3.38 fl.oz.
KARĀ
Dal progetto di design olfattivo di Fragranteria Exotic, nasce Karā: una fragranza in cui le reminiscenze dei templi remoti incontrano i colori dei fiori medio-orientali. Le note fruttate di prugna e bacche rosse esplorano le nuance fiorite di caprifoglio, osmanthus e papiro, per creare uno spazio di ritrovata energia. Scopri da Tigotà tutta la collezione Fragranteria Exotic.

INSEGUI I TUOI SOGNI

Quelli di Niko Romito si trovano nei libri che più gli hanno lasciato il segno. E dove ha imparato che credendo in ciò che si desidera essere, lo si diventa

di ANGELA ODONE

1. ONESTÀ
«Da ragazzo giocavo a tennis ed ero, a detta degli altri, anche bravo. L'autore, lanciato in una carriera sportiva promettente, decide di diventare uno scrittore. Lo fa con successo e cognizione di causa e parla del suo sport raccontandone la bellezza, l'etica, il gioco ma non tacendo l'aspetto più corrotto degli interessi economici, che interferiscono in tutte le dinamiche». *David Foster Wallace, Il tennis come esperienza religiosa, Einaudi, 10 euro*

2. COSTANZA
«John Fante ha origini abruzzesi, un uomo che ha fortemente creduto nel suo sogno di diventare uno scrittore. La sua biografia è la testimonianza di come la tenacia, la perseveranza e la volontà di perseguire un sogno valgano ogni sacrificio». *John Fante, Chiedi alla polvere, Einaudi, 9,50 euro*

3. LEVITÀ
«Di questo libro mi ha colpito come la leggerezza venga spiegata senza mai scadere nel concetto di superficialità. La leggerezza come la intendo io, un modo per approfondire e stimolare l'intuizione». *Italo Calvino, Lezioni americane, Oscar Mondadori, 11,40 euro*

4. FORMA
«La mia passione per l'architettura è nota, se non avessi fatto il cuoco, sarei architetto. Amo i materiali, le geometrie e il concetto di coerenza, la via per ogni operazione di successo. Carlo Scarpa è stato un architetto, designer e accademico italiano tra i più importanti del XX secolo, non potevo non avere questo libro». *Francesco Dal Co e Giuseppe Mazzariol, Carlo Scarpa, Electa, 59 euro*

5. EQUILIBRIO
«Franzen affronta il problema ambientale con riflessioni oggettive scevre dell'allarmismo sciamanico delle grandi profezie. *The Guardian* fece un commento a questo libro che mi colpì: "In questa raccolta c'è quell'equilibrio perfetto tra forma, contenuto e voce di cui solo un grande scrittore è capace"». *J. Franzen, La fine della fine della terra, Einaudi, 18,50 euro*

6. STILE
«È un foto-libro meraviglioso che narra un'icona di eleganza. Quella che si esprime nei tratti, libera dagli stereotipi della moda». *William Claxton, Steve McQueen, Taschen, 29 euro*

7. INTIMITÀ
«Nevo racconta le vicende quotidiane degli abitanti di un condominio, in Israele, inoltrandosi nel cuore delle relazioni umane. Entra nell'intimità della vita dei personaggi lasciando al lettore la formulazione di un proprio giudizio». *Eshkol Nevo, Tre piani, Neri Pozza, 17 euro*

8. CONDIVISIONE
«Uno dei libri più belli mai scritti. La Ginzburg dipinge il quadro della sua vita usando parole che rimandano a una memoria condivisa. Credo che la mia cucina si avvicini molto a questo. Un linguaggio fatto di piatti in cui ci si riconosce». *N. Ginzburg, Lessico famigliare, Einaudi, 11,40 euro*

PER NESPRESSO

IL CULTO DEL CAFFÈ

È sempre il momento giusto per un buon caffè. La mattina, a casa, o a fine pasto, seduti al tavolo di un ristorante. Un rituale che diventa vera e propria esperienza sensoriale, quando il caffè è di **qualità** e ci si dedica il giusto tempo. Perché non bisogna avere fretta col caffè, e Nespresso lo sa. I chicchi di Master Origins Aged Sumatra vengono mondati freschissimi dai coltivatori indonesiani, seguendo un metodo dal nome antico: **giling basah**. Poi dovranno riposare dentro sacchi di iuta ben areata per tre anni prima di trasformarsi in una miscela che ha dentro tutto il gusto unico della sua terra di origine e tutto l'orgoglio di un grande impegno in termini di sostenibilità di un marchio che mira a offrire una tazzina di caffè a impatto zero entro il 2022.

WWW.NESPRESSO.COM

Un'avventura esotica che ha inizio in alta quota, segreto del caffè migliore, sulle pendici del monte Gayo, nella provincia di Aceh, sulla lussureggiante isola di Sumatra, dove si schiudono i fiori più grandi del mondo e dove la foresta è un paradiso colorato. Dopo la raccolta e il paziente invecchiamento, una tostatura separata esalta le note di legni aromatici, di spezie e quelle profumatissime di cacao e tabacco, donando un gusto dolce alla miscela che avvolge il palato.

CAPESANTE AL CAFFÈ AGED SUMATRA, CAROTA, MANDORLA E PREZZEMOLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE CREME
300 g carote a cubetti di 1 cm
280 g prezzemolo sfogliato e sbollentato – 265 g aceto bianco
175 g di mandorle pelate
150 g carote a dadini di 2 mm (brunoise)
100 g mandorle armelline
100 g olio extravergine di oliva
40 g patate pelate e lessate
sale fino e grosso – pepe
PER LA TAPIOCA CROCCANTE AL CAFFÈ
120 g perle di tapioca – olio di semi – sale
polvere di caffè Aged Sumatra
PER LE CAPESANTE
300 g caffè Nespresso Aged Sumatra freddo (circa 8 tazzine da 40 ml)
8 noci di capesante pulite
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PER LE CREME
Di mandorla: lasciate in ammollo le mandorle in acqua fredda per una notte, in frigo. Quindi scolatele e frullatele in una crema liscia. Salate e aggiungete 80 g di acqua per ottenere una salsa.
Di carote: lessate i cubetti di carota per 10 minuti in acqua bollente salata; scolateli, raffreddateli e frullateli con un mestolo di acqua e 40 g di olio extravergine fino a ottenere una crema liscia; salate e pepate. Portate a bollore 1 litro di acqua con 250 g di aceto e 20 g di sale grosso; sbollentatevi la brunoise di carota per 1 minuto; scolate e fate raffreddare. Mescolate 150 g di brunoise con 100 g di crema di carote.
Di prezzemolo: frullate il prezzemolo con le patate, 60 g di olio extravergine, 15 g di aceto ottenendo una crema liscia; salate e, se serve, stemperate con acqua di cottura.
PER LA TAPIOCA CROCCANTE AL CAFFÈ
Portate a bollore 1 litro di acqua leggermente salata e cuocetevi le perle di tapioca per 20 minuti circa, finché non cominceranno a diventare trasparenti.
Scolatele e sciacquatele sotto l'acqua corrente per un paio di minuti; stendetele su un foglio di carta da forno lasciandole unite il più possibile ed essiccatele a 80 °C in forno per 6 ore; friggetele infine in olio di semi bollente, scolatele su carta da cucina e spolverizzatele con il caffè.
PER LE CAPESANTE
Preparate il caffè con macchina Nespresso e lasciatelo raffreddare; immergetevi le capesante e fatele marinare per 2 ore in frigo. Infine scolatele, tamponatele con carta da cucina, conditele con sale e pepe e rosolatele in una padella antiaderente con un filo di olio.
Disponete nei piatti piani una quenelle di crema di carote, la crema di mandorle, un cucchiaio di crema di prezzemolo, le capesante, una chip di tapioca croccante e completate a piacere con erbe aromatiche.

«Dal 2017 ho scelto di offrire
ai clienti del mio ristorante
l'alta qualità di Nespresso perché
attraverso i loro caffè riesco
a esaltare al meglio i piatti che creo.
Utilizzarlo come ingrediente
nella parte sapida delle mie ricette
mi dà stimoli, idee, mi fa nascere
addirittura provocazioni,
che è quello che più mi diverte
fare in cucina ma anche a casa.
Perché per me il caffè
è questo, sperimentazione
di alta qualità».
Chef Andrea Berton
Ristorante Berton – Milano
1 stella Michelin
RISTORANTE BERTON
MILANO
MASTER ORIGINS
NESPRESSO
AGED SUMATRA
2016
MASTER ORIGINS
NESPRESSO
AGED SUMATRA
2016

BASTA L'ESSENZIALE

La prima colazione a Casadonna è un'introduzione a un mondo di bontà, bellezza, cura, dal caffè filtrato al paesaggio intorno, senza effetti speciali

di SARA MAGRO, foto GIACOMO BRETZEL

La prima colazione di Niko Romito a Casadonna, a Castel di Sangro, in Abruzzo. Sopra, ferratelle, crostatine con mela e crema, fette biscottate; a sinistra, Declinazione di nocciole, burro di manteca in pasta filata di caciocavallo, composte di limone, arancia e mirtillo; sotto, brioche con cioccolato e con panna. Nella pagina accanto, yogurt e succhi freschi.

Se il buongiorno si vede dal mattino, quello di Casadonna, il boutique hotel di Niko Romito, è di ottimo auspicio. La prima colazione è un'introduzione al pensiero gastronomico dello chef. Mai nulla di troppo. Dal restauro minimalista e raffinatissimo dell'ex monastero alla cucina, contano solo la sostanza, il necessario, la natura intrinseca di oggetti e cibi, cercando di eliminare il superfluo. Che non significa iniziare la giornata a stomaco vuoto, secondo il luogo comune (da sfatare) che l'alta cucina, con le sue porzioni, affama i buongustai. Sulla tavola della prima colazione, che merita lo stesso entusiasmo del menù degustazione del Reale, il ristorante tre stelle Michelin di Casadonna, c'è tutto ciò che si desidera per un **inizio felice e salutare**: bevande calde, spremute e centrifughe fresche, dolci e salati fatti al momento. La sequenza è quella di una normale colazione, che qui però si avvale di una cucina straordinaria. Il caffè filtrato è preparato con un blend personalizzato per Romito. La cioccolata è di Araguani, fondente al 72%. Sul pane di grani antichi si spalmano burro di manteca, composte di frutta e crema di mandorle e nocciole. Poi brioche, mini crostate e ferratelle abruzzesi, uno dei dolci più antichi d'Italia, di una semplicità e bontà disarmanti: l'impasto di farina, uova e scorza di limone è cotto un attimo tra due piastre che decorano anche il biscotto. Tutto è eccellente, nello spirito del luogo e del cuoco, che non vuole stupire ma accogliere nel suo mondo, andando dritto al punto: dalla tavola alla sala quasi monastica con grandi vetrate su un fuori altrettanto minimale con il prato, la piccola vigna e l'abbraccio delle montagne. ■

LA TRADIZIONE SIAMO NOI

Annunziata Taraschi, laurea in Storia delle tradizioni popolari, è stata parte attiva nel recupero architettonico, culturale e gastronomico di Santo Stefano di Sessanio, in Abruzzo (in alto): il borgo, abbandonato alla fine dell'Ottocento, è stato in parte acquistato dall'imprenditore- filantropo Daniele Kihlgren che nel 2004 ha realizzato l'Albergo Diffuso Sextantio. Grazie a questo progetto, il paese è rinato. I 113 abitanti oggi non scappano più, perché hanno un impiego nelle nuove attività turistiche: ospitalità (le strutture sono già 23), ristorazione e artigianato. Anzi, in estate, arrivano gli stagionali dalle valli intorno. In alto, a destra, la zuppa di lenticchie e patate del Cantinone, la taverna di Sextantio.

Il borgo medievale di Santo Stefano di Sessanio è tornato a vivere e insieme ai suoi muri sono state recuperate ricette dimenticate da secoli. Un'occasione per riflettere, con lo storico **Massimo Montanari**, sul valore della memoria, anche culinaria

Non mi stanco di ripetere che «tradizione» viene dal latino *tràdere*, che significa «consegnare». Dunque un'azione dinamica, che presuppone due attori: qualcuno consegna, qualcun altro riceve. A consegnare è il passato, sono gli uomini e le donne delle generazioni che ci hanno preceduto. A ricevere siamo noi, non però passivamente, ma in modo consapevole e con un gesto di scelta. Quel lascito, solo se accettiamo di riceverlo possiamo conservarlo e vivificarlo, adattandolo a nuove esigenze, desideri, interessi. →

FOTO SOFIE DELAUW, ARCH. SEXTANTIO

The Italian Art of dressing.

ETICHETTA ORO

INVECCHIATO

Mazzetti l'Originale Etichetta Oro è un Aceto Balsamico di Modena invecchiato in botte, dal gusto dolce e delicato. Perfetto per guarnire la frutta, arricchire le verdure o per rifinire le carni alla griglia. Aggiungi una goccia di ispirazione ai tuoi piatti e crea il tuo capolavoro quotidiano in cucina.

Mazzetti L'Originale Aceto Balsamico di Modena I.G.P. ETICHETTA ORO INVECCHIATO

mazzettioriginale.it

Viaggio e soggiorno nel tempo

Gli interni dell'albergo diffuso Sextantio sono stati realizzati in base a studi sullo stile di vita nei villaggi di montagna abruzzesi prima della tv: arredi, coperte, stoviglie, anche le ricette del menù sono storiche o tradizionali, come la focaccia di mais in preparazione nella foto sopra, a sinistra. Una volta cotta in un forno del camino a legna simile a quello nella foto a destra, si mangia con i peperoni abbrustoliti, pelati e conditi con olio e sale (al centro). In basso, una camera.

Senza di che, il lascito non è raccolto e resta lettera morta. Senza presente, senza futuro. Senza memoria.

In fondo è questo il senso della storia: mantenere viva la memoria di ciò che, altrimenti, sarebbe davvero «passato», scomparso. Quando parliamo di memoria, di ricordi, di tradizioni non stiamo parlando di passato, ma di presente. Stiamo parlando di un passato che resta presente perché qualcuno lo ricorda e lo racconta. Stiamo parlando di noi, delle nostre scelte e delle nostre **responsabilità**.

Mi capita spesso di pensare a un bellissimo frammento di Leonardo da Vinci: «A torto si lamentan li omini della fuga del tempo, incolpando quello di troppa velocità; ma bona memoria, di che la natura ci ha dotati, ci fa che ogni cosa lungamente passata ci pare esser presente». Un invito a riflettere sul dono straordinario di cui la natura ha dotato gli uomini: «bona memoria», che rende presente ogni cosa, anche quando «lungamente passata». E a non lamentarsi troppo della «fuga del tempo», giacché le cose (persone, pensieri, affetti, saperi, tutto quanto) quando si ricordano continuano a vivere.

Anche il gusto, anche i sapori. Anche le ricette e le pratiche culinarie, che diventano tradizione quando durano e si conservano nel tempo, magari variate, ritoccate, vissute in modo nuovo. Questo è abbastanza inevitabile, è la condizione necessaria perché una tradizione si crei. Altrimenti è altra cosa: è storia, è archeologia. Scienze nobilissime – io ne ho fatto il mio mestiere, di cui vado orgoglioso. Ma, per esempio, **ricostruire** il gusto del Medioevo significa entrare in dimensioni culturali diverse dalla nostra, decisamente lontane e irrecuperabili sul piano sensoriale. Giocare alle cene medievali è modo curioso e interessante di passare una serata, ma allora non è di tradizione che stiamo parlando, bensì di un viaggio in un paese esotico: lo sforzo di capire il **diverso**, l'estraneo, solleciterà la ragione e sarà un ottimo allenamento mentale, ma difficilmente coinvolgerà il piano emozionale e quel sentimento dei luoghi che ci assale quando un sapore o un odore riportano alla memoria schegge del passato. Non senza fraintendimenti e invenzioni, giacché storia e memoria non sono esattamente la stessa cosa: la memoria seleziona, distorce, smonta e rimonta il passato, ciò che uno storico non dovrebbe fare. La «madeleine di Proust» è sempre un rischio. Ma è anche una straordinaria occasione per ripensare chi siamo e da dove veniamo, senza addentrarci in territori troppo lontani. L'esperienza di Sextantio sembra dimostrare la fecondità dell'operazione. Sempre ricordando le parole di Leonardo: la memoria gioca col passato ma adesso quel passato appartiene a noi, se abbiamo deciso di mantenere in vita quei frammenti di passato che oggi, qui, riteniamo meritevoli di accompagnarci in un viaggio che continua. La tradizione siamo noi. M.M. ■

FOTO SOFIE DELAUW, ARCH. SEXTANTIO

CON MOUSSE DI MARRONI E CASTAGNE SCIROPPATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana
200 g panna fresca
150 g crema di marroni
6 castagne sciroppate
olio di arachide
cacao amaro in polvere

Montate 200 g di panna e incorporate con una spatola la crema di marroni. **Friggete** i ravioli in abbondante olio di arachide a 180 °C per 1 minuto, finché la superficie non sarà croccante. **Scolateli** e appoggiateli su carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso. **Servite** i ravioli con le castagne sciroppate, intere e spezzettate e una spolverata di cacao.

CON ALBICOCCHE, BISCOTTI E GELATO FIOR DI LATTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana
4 biscotti tipo Digestive
4 albicocche disidratate
2 noci – confettura di albicocca
gelato fiordilatte – burro – zucchero

Saltate i ravioli con 20 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero e 300 g di acqua per 6 minuti. Alla fine, aggiungete 3 cucchiai di confettura di albicocca. In ogni piatto, adagiate 4 ravioli su un biscotto del diametro di 7 cm, e servite con una pallina di gelato fiordilatte, noci spezzettate e fettine di albicocche secche.

SPIEDINI CON LE MELE E SALSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana
2 mele Gala di piccole dimensioni
panna fresca
zucchero
olio di arachide
sale

Friggete i ravioli in abbondante olio di arachide a 180 °C per 1 minuto, finché la superficie non risulta croccante. **Scolateli** e posateli su carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso. **Tagliate** le mele in 8 spicchi. **Spargete** 4-5 cucchiai di zucchero in una padella. Non appena lo zucchero si sarà sciolto, aggiungete gli spicchi di mela e fateli caramellare sui due lati. **Componete** 8 spiedini, ciascuno con 2 ravioli e 2 spicchi di mela. **Aggiungete** un pizzico di sale e 2 cucchiai di panna fresca allo zucchero caramellato rimasto in padella. Otterrete così una salsa al caramello per completare gli spiedini.

CON CARAMELLO E SPICCHI DI MANDARINO

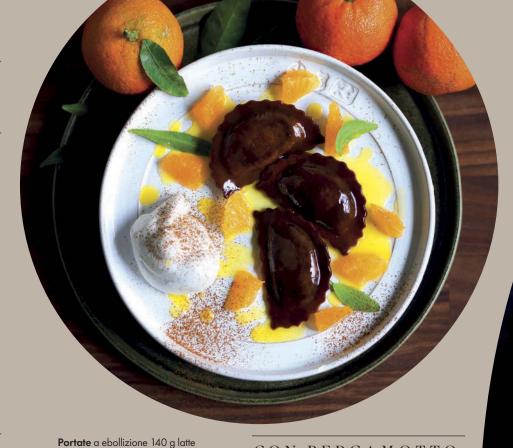
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana
200 g succo di mandarini
8 mandarini – burro – zucchero
liquore Grand Marnier
panna montata
cannella in polvere

Raccogliete in padella una noce di burro, 1 cucchiaio di zucchero, il succo di mandarini e 100 g di acqua. Quando la salsa comincia a bollire, aggiungete i ravioli.
Cuoceteli per 6 minuti e, non appena la salsa avrà la consistenza di uno sciroppo, stemperatela con 2 cucchiai di Grand Marnier.
Servite i ravioli con la loro salsa, spicchi di mandarino sbucciati e tagliati, panna montata e una spolverata di cannella.

CON CREMA PASTICCIERA ALLA MENTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana
170 g latte
80 g sciroppo di menta
20 g amido di mais
cioccolato fondente – olio di arachide
foglioline di menta

Portate a ebollizione 140 g latte con lo sciroppo di menta.
Mescolate i restanti 30 g di latte in una ciotola con l'amido di mais; versate nella pentolina con il latte alla menta girando con una piccola frusta fino a quando non otterrete una consistenza cremosa.
Versate la crema in una ciotola, copritela con la pellicola e lasciatela raffreddare.
Friggete i ravioli in abbondante olio di arachide a 180 °C per 1 minuto, finché la superficie non sarà croccante. Scolateli su carta da cucina per rimuovere l'olio in eccesso.
Serviteli con la crema, una grattugiata di cioccolato fondente e foglioline di menta.

CON BERGAMOTTO, CRUMBLE DI NOCCIOLE E AMARETTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 confezione di Ravioli dolci con cioccolato Rana
100 g panna fresca
70 g burro – 50 g di farina 00
50 g farina di nocciole
zucchero – bergamotto – mini amaretti
50 g nocciole caramellate (si trovano al supermercato)

Preparate il crumble: mescolate la farina 00, la farina di nocciole, 40 g di zucchero semolato con 50 g di burro a pezzetti. Lavorate tutto con le dita fino a ottenere un insieme briciole.
Distribuitele su una placca foderata con carta da forno e infornate a 170 °C per 12-15 minuti.
Cuocete i ravioli con 20 g di burro, 1 cucchiaio di zucchero e 300 g di acqua per 6 minuti. Prima della fine della cottura, aggiungete la panna e terminate.
Servite i ravioli con scorza di bergamotto grattugiata, mini amaretti (1 cucchiaio per piatto) e qualche nocciola caramellata.
Più veloce! Potete sostituire il crumble di nocciole con 150 g di biscotti alle nocciole sbriciolati. In questo modo la ricetta sarà rapidissima e ancora più facile.

LE NOSTRE RICETTE TI HANNO ISPIRATO?
Mandaci la tua, e potresti avere l'occasione per realizzarla con noi nelle cucine di Giovanni Rana e vederla pubblicata sul magazine di febbraio 2021.
Scopri come su *www.lacucinaitaliana.it/brandmag/giovannirana/*

I ravioli dolci con cioccolato di Giovanni Rana, in edizione limitata, si trovano in vendita nel banco frigo del tuo supermercato fino a fine febbraio 2021. A forma di mezzaluna e avvolti da una gustosa sfoglia al cacao, con un ripieno di morbido cioccolato e croccante granella di nocciole, si prestano per preparare tanti dessert creativi per un dopocena delizioso.

INQUADRA IL QR CODE PER SCOPRIRE DI PIÙ SUI RAVIOLI DOLCI CON CIOCCOLATO DI GIOVANNI RANA E PER CONOSCERE TUTTI I DETTAGLI DEL PROGETTO DI SOLIDARIETÀ.

IL LATO GHIOTTO DI ROMITO

«Così ho reso insuperabili e salutari un paio delle cose al mondo che mi piacciono di più». Ci sono dei cibi davanti ai quali tutti torniamo bambini.

Dolci o salati, croccanti o morbidi. Già a guardarli, nell'attesa, è una festa. Ma perché superino in bontà il ricordo ci vuole un balzo da campione. Eccolo

di FIAMMETTA FADDA

NELLA PAGINA PRECEDENTE

Che bomba questa bomba

È un bombolone di pasta soffice, fritto, farcito di crema, coperto di zucchero. Un classico dei dolci popolari, per tradizione in Abruzzo il dolce del Carnevale. Ma negli anni Settanta la bomba fragrante della pasticceria di Antonio Romito, a Rivisondoli, era una cosa a sé, pit stop irrinunciabile per chi villeggiava da quelle parti. Diciamolo: una bomba di calorie oltre che di squisitezza. Renderla aderente al gusto contemporaneo, cioè più leggera e più sana acquisendo in bontà, è stata per Romito figlio una scommessa. Vinta attraverso innumerevoli prove, sostituendo lo strutto con olio extravergine di oliva e burro di cacao e friggendo a temperature controllate. Ed ecco la bomba firmata Romito: vuota, con la crema, con la confettura, col cioccolato, col gelato.

IN QUESTA PAGINA

Ma anche salata

Ha la faccia del panino tondeggiante dell'hamburger. Ma già a occhio ha una morbidezza e una sofficità diverse. In realtà è la versione salata della bomba dolce e fa parte degli studi sui lieviti, sulle farine e sulla panificazione condotti da Niko Romito e dal suo team, orchestrando percentuali, impasti, tempi. Poi ci sono le farciture. Quella qui sopra, in patriottico bianco, rosso e verde, è di mozzarella, pomodoro e basilico; mozzarella di bufala La Fenice, un'eccellenza della vicina Campania. Poi ci sono la bomba con stracchino, prosciutto e rucola; quella vegetariana con scarola, uvetta, pinoli e pomodorino e quelle servite calde con lo spezzatino di manzo o con il maiale fondente e senape. Occhieggiano sul piatto da un grosso cono di carta. Si mangiano con le mani.

«IN CUCINA È IMPORTANTE FAR DIALOGARE CHI LAVORA AL SALATO E CHI LAVORA AL DOLCE IN MODO CHE ESISTA UNA CONTINUITÀ PROGETTUALE TRA L'UNO E L'ALTRO» NIKO ROMITO

FOTO FRANCESCO FIORAMONTI

«LE TECNICHE CHE IMPIEGO, NEL RISPETTO MASSIMO DELL'INGREDIENTE, MI PORTANO NATURALMENTE A CREARE PIATTI NON GRASSI CHE, IN TEORIA, SI POTREBBERO MANGIARE TUTTI I GIORNI, SENZA PROBLEMI» NIKO ROMITO

Tutti i giorni domenica

Fino agli anni Settanta il pollo arrosto è stato il piatto simbolo della domenica italiana. Cotto in casa nella teglia, farcito di rosmarino, con le patate intorno. Per raggiungere il buono assoluto gli mancava un solo passo: la crosticina croccante del fritto. Che fosse, insomma, un fried chicken ma all'italiana. E lieve sullo stomaco, sull'umore, sulle arterie. Per riuscirci ci è voluto un cuoco votato alla sperimentazione tecnica. Ed ecco il pollo best seller di Romito che si presenta così: «Ruspante, di 1,2 chili, marinato in un mix di aromi e spezie, cotto al vapore e poi fritto intero delicatamente per pochi minuti in una friggitrice a pressione, in olio di girasole arricchito di vitamina E e antiossidanti naturali». Dorato fuori, succoso dentro. Si ordina e in 12 minuti, il tempo di sorseggiare un calice di vino, arriva in tavola.

FOTO FRANCESCO FIORAMONTI

Ventura Highway!

Route 66? Macché. Non siamo in una highway nordamericana. Non sta per entrare in scena David Lynch mentre dirige un film. Questa magnifica sensazione on the road te la regala Alt, in Abruzzo, località Castel di Sangro, un faro in uno spazio grande e poco abitato, e di colpo ci si ritrova a tavola ad assaggiare la versione smart casual della cucina di Niko Romito. Sublime a dir poco. Qui si comprano pane, confetture, biscotti, ma più di tutto il celebre pollo fritto che rivali non ha perché è croccante e leggero come mai assaggiato prima. Le bombe sono la gioia del palato e la goduria più sincera, ogni singola pietanza che arriva in tavola eccellente. Dove si deve firmare per avere Alt in tutta Italia?
N.B. Altamente suggerito tornare a casa a piedi dopo il pasto per poter assaggiare proprio tutto.

ASSAGGIATELI QUI

ALT
È il punto di ristoro multiplo a due passi da Casadonna, il boutique hotel di Romito. Per chi viaggia è un caffè, un pranzo veloce, una merenda, una rivendita di pane e dolci da forno. Più le confetture di Pane, il marchio commerciale dello chef, e altre ghiottonerie selezionate. *ALT, strada statale 17, Castel di Sangro (AQ)*

SPAZIO NIKO ROMITO Bar e Cucina
Giovane, informale, allegro. Un concetto innovativo di luogo di ristoro, una trattoria contemporanea con le nozioni dell'alta cucina, più un bar con cucina e un laboratorio gestiti dai cuochi usciti dall'Accademia Niko Romito. *Spazio Niko Romito Bar e Cucina, via Guido d'Arezzo 5, Roma, spazionikoromito.com*

BVLGARI HOTEL
La carta del bar del Bvlgari Hotel, oltre a un nutrito menù «all day», ha una sezione Bomba. Cinque bombe salate e tre dolci, con gelato. Tra le salate, la delicatezza degli scampi, lattuga e limone oppure la sapidità dei gamberi e bottarga. *Bvlgari Hotel, via Privata Fratelli Gabba, Milano, bulgarihotels.com*

FOTO GIACOMO BRETZEL

La
DOPPIA NATURA
del
Gusto
SALVIA & LIMONE
SALVIA & LIMONE
SALVIA & LIMONE
LIQUORE PRODOTTO E DISTRIBUITO DA COMPAGNIA DEI CARAIBI · BEVI SALVIA & LIMONE RESPONSABILMENTE

PIEMONTE

CHIARA E FLAVIO

A Ostana da quarant'anni non c'era più un panificio, poi sono arrivati loro. Hanno scelto la montagna, un paesino di cinquanta anime in provincia di Cuneo, e deciso di vivere in un piccolo paradiso vista Monviso – per un progetto di vita e non solo per farci le vacanze. Oggi sfornano pane con lievito madre, farina di segale a km zero, dolci, paste di meliga, biscotti, grissini e persino la pizza. Fanno tutto a mano, aprono il negozio ogni mattina e poi partono per consegnare fin giù a valle. La loro storia ha fatto scuola e in tanti ora decidono di salire fino a 1250 metri di altitudine per andarli a trovare: per comprare il pane o per provare a fare come loro, e trasferirsi lì. Ora Ostana è tornata a crescere, a veder nascere bambini, e nuove creazioni dolciarie. Come questo classico locale, la **torta di nocciole**, che Chiara e Flavio hanno voluto reinterpretare per noi in una versione perfetta per una merenda fra amici: a doppio contenuto di nocciole, farcita con Nutella®.

TI AMIAMO ITALIA

l'Italia è un Paese dalla storia millenaria, grandi tradizioni e con la capacità innata di innovare e guardare al futuro. Dal 1929 su queste pagine raccontiamo il nostro patrimonio gastronomico e la sua evoluzione, oggi con Nutella® esploriamo il «nuovo **Made in Italy»** fatto di cucina e tipicità locali, ma anche di moda e design, attraverso le storie dei suoi protagonisti. Insieme a loro cucineremo le ricette del nostro passato, con un **twist contemporaneo**, per darvi la nostra versione dei dolci italiani più tipici, con un tocco in più, Nutella®. Sarà un viaggio a tappe, regione dopo regione, per raccontarvi non come eravamo, ma come siamo e come saremo (anche a tavola). Seguiteci online sul nostro sito e sui social: ogni settimana un video, un articolo e una ricetta per scoprire l'Italia di oggi, e amarla ancora di più.

● **WWW.NUTELLA.IT/TIAMOITALIA**

UNA DICHIARAZIONE IN 30 VASETTI Trenta celebri scorci della Penisola, tutti da collezionare, nella nuova edizione limitata voluta da Ferrero in collaborazione con Enit, l'Agenzia nazionale per il turismo, per valorizzare il nostro patrimonio e dire a gran voce: **Ti amo Italia**. Inquadrando il Qr code sui vasetti sarà possibile viaggiare virtualmente e scoprire le bellezze del nostro Paese.

CAMPANIA

GENNARO E GENNARO

Cugini con una passione in comune: Cetara, le alici e la cultura del proprio territorio. Più di vent'anni fa hanno aperto un ristorante fra i vicoli dietro al porto di questo piccolo borgo della Costiera Amalfitana e hanno cominciato a riproporre i piatti tipici e la cucina dei pescatori, prima che venissero dimenticati ma molto prima che il turismo arrivasse fino a qui. Pionieri della colatura, oggi la producono loro stessi con l'antico metodo e rigorosamente solo pescato locale, e ci fanno di tutto, persino i cocktail. Cucinano per passione, girano il mondo per far conoscere a tutti l'oro di Cetara, ma la domenica è sacra: si va a mangiare a casa di mamma a pranzo, portando le paste. Questa volta però le hanno preparate loro, infornando con i figli e le nipoti gli **sciù alla panna montata**. Con una farcitura in più ancora più golosa, quella con Nutella®.

LOMBARDIA

SERGIO E MONICA

Milano è una città in continuo movimento: ha fretta di fare, di cambiare, di reinventarsi. È la città dei creativi, dei giovani imprenditori, della moda e del design. È la città di Sergio e Monica, fondatori di un marchio di accessori iconico e oramai famoso in tutto il mondo. Milano reinventa le sue tradizioni? Loro hanno cominciato ripensando le tristi cover per computer e il solito neoprene, dandogli un'anima. Oggi disegnano un'intera linea di borse, zaini e astucci, coloratissimi e totalmente made in Italy – anzi, made in quartiere Isola. Per noi hanno reinventato la **sbrisolona**, la classica torta da credenza lombarda. Ricca di mandorle e farina di mais, la ricetta antica la vuole che si sbriciola, da spezzare con le mani, la nostra versione moderna invece ha due strati e una farcitura di Nutella®. Perfetta anche per un brunch (perché a Milano si reinventa tutto, pasti inclusi).

MAMMA CI DEVI CREDERE

A casa della signora Romito, con la bassottina Nina in poltrona.

La signora Giovanna è famosa per il ciambellone della merenda, un'istituzione di casa Romito

di MADDALENA FOSSATI, foto GIACOMO BRETZEL

È una donna con gli occhi che ridono dietro la mascherina, la signora che entra a Casadonna mentre stiamo scattando le foto per questo numero del giornale. È Giovanna Romito, la mamma di Niko, professoressa di inglese che poi ci apre le porte di casa sua. «Mio marito Antonio era stato tanti anni in Venezuela, aveva partecipato alla progettazione dell'aeroporto di Caracas insieme a un team di ingegneri e tecnici, e aveva sempre la visione del futuro. Aveva avuto →

L'abbiamo provata anche noi!

Ciambellone (misurato col cucchiaio)

Che cosa serve per 6 persone
400 g di farina 00
12 cucchiai di zucchero
12 cucchiai di latte intero
5 cucchiai di olio di semi
3 uova
½ bustina di lievito in polvere per dolci
scorza grattugiata di limone o di arancia – sale

Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto spumoso. Continuate a montare aggiungendo prima il latte, poi l'olio, a seguire la farina a pioggia e il lievito e infine la scorza grattugiata di limone. Versate il composto in uno stampo a ciambella (ø 24-26 cm), spolverate di altro zucchero e infornate nel forno statico a 180 °C per 35-40 minuti.

l'idea di costruire un hotel a Roccaraso e di creare un negozio di mobili in stile spagnolo a Pescara... Era di Rivisondoli, tornato negli anni Sessanta aveva inaugurato il suo albergo. L'avevo conosciuto a Roma, a casa di amici anche se siamo entrambi di qui. Ma tu chi sei? Si ricordava di me durante lo sfollamento, durante la guerra e... poi ci siamo sposati. Ma io non cucinavo. Mia madre era bravissima mentre io fino ai diciotto anni ero stata in collegio a Frascati. Poi a Roma all'università. Conclusione? Non sapevo cucinare. Alla fine, piano piano, ho imparato».

Una storia di una donna dinamica, quattro figli, una carriera come professoressa, ma poca dedizione alla cucina. «Quando tornavo a casa e aveva preparato il pranzo mio marito, i ragazzi dicevano: ma perché quando cucina papà è sempre tutto più buono? Lui si lamentava del fatto che non ci fosse un bar decente a Rivisondoli dove poter bere un cappuccio accompagnato da una buona brioche. Poi un giorno tornò a casa e disse: "Cara, ho comprato un locale", e così è nato il Reale, che prese il nome dall'albergo che c'era prima e che era frequentato dai monarchi in visita per lo sci. E fu un grande successo». Che poi divenne il ristorante di Niko.

Siamo nella casa dove lo chef e Cristiana sono cresciuti insieme alle sorelle Sabrina e Debora, dove si cucinavano piatti semplici come la classica pasta, spaghetti con alici e acciughe, buona e veloce. «Mi ha insegnato tutto mio marito, il ciambellone mi è sempre venuto particolarmente bene. È legato all'infanzia dei miei figli, alla nostra vita insieme». Spostamenti a Roma, tanta esistenza. Poca convinzione sulla scelta di carriera del figlio, per la fatica e le rinunce. E lui a dirle: «Mamma, ci devi credere».

E in effetti poi mamma Giovanna ci ha creduto. «Quando prese la terza stella, mi trovavo a Cleveland da una cugina (Ohio, Stati Uniti *ndr*), e mi chiamò mia figlia Cristiana per dirmi che avevano preso la terza stella. Parlava a bassa voce perché non era ancora ufficiale. Fu felicità. Dopo decisi di fare una targa con scritto sopra "Mamma ci devi credere". Aveva avuto ragione lui con la sua tenacia e determinazione». La stessa targa che oggi Niko tiene all'entrata della sua cucina al Reale. "Ci devi credere" è anche il messaggio che Niko trasmette ai giovani e agli studenti della sua Accademia. Tanta alta cucina, ma non facciamoci mancare il ciambellone della merenda di mamma Giovanna! ■

Al centro, tra le foto di famiglia, Niko e Cristiana Romito.

FOTO GIACOMO BRETZEL, SOFIE DELAUW, RICCARDO LETTIERI

LA CUCINA ITALIANA

PER MOLINO PASINI

L'ARTE DELLA FARINA

I mesi scorsi ci hanno cambiati profondamente, ma ci hanno lasciato una grande consapevolezza di quello che possiamo fare, insieme. Per questo l'autunno di Molino Pasini, azienda molitoria da cento anni con la farina nel DNA, profuma di casa, di famiglia e di **condivisione**: e profuma naturalmente di ricette da preparare insieme. E per portarci sempre di più nel loro mondo, hanno deciso di aprire per noi una finestra speciale, che ci terrà compagnia per l'autunno e ci accompagnerà fino in primavera, in un crescendo di idee, racconti, piatti e scoperte. Il Mugnaio ha deciso di farci entrare nella sua **cucina mantovana**, e di raccontarci le sue peculiarità, svelandoci anche le ricette di famiglia per lievitati, dolci, paste fresche e pizze, raccontate dal suo osservatorio domestico. Pronti per scoprire i segreti del Mugnaio? Non vi resta che seguirli!

WWW.MOLINOPASINI.COM

Stagionalità, materie prime eccellenti, e un pizzico di creatività: la ricetta di Molino Pasini per realizzare piatti di sicuro successo è semplice. Qui, la Babka alla zucca, un dolce tipico dell'Europa orientale, capace di coniugare estro e tradizione. È l'omaggio a un autunno goloso.

BABKA ALLA ZUCCA, AMARETTI E CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

300 g farina Manitoba La Tua Farina
200 g polpa di zucca
150 g burro morbido
150 g latte
120 g gocce di cioccolato
115 g zucchero semolato
70 g amaretti
40 g semi di zucca
8 g lievito di birra
2 tuorli
2 cucchiai zucchero di canna
1 arancia non trattata
sale

Fate intiepidire 50 g di latte con 1 cucchiaino di zucchero semolato e stemperatevi il lievito: lasciatelo riposare finché la superficie non risulterà leggermente schiumosa.
Raccogliete la farina con un pizzico di sale e il resto dello zucchero semolato nella ciotola dell'impastatrice; unite il latte con il lievito e i tuorli, sbattuti nel resto del latte, anch'esso tiepido. Profumate con una grattata di scorza di arancia e lavorate a lungo gli ingredienti con il gancio, finché l'impasto sarà «incordato» (cioè omogeneo e compatto e tendente a staccarsi con facilità dalle pareti). Unite anche 50 g di burro morbido a pezzetti e lavorate ancora un po' l'impasto per farlo assorbire completamente.
Formate una palla liscia e lavoratela brevemente sul piano, infine trasferitela in una grande terrina, copritela con un telo umido in modo che non tocchi la superficie e lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti, poi trasferite in frigo per 10-12 ore. Al termine, lavorate l'impasto per qualche istante con delicatezza per non sgonfiarlo, rimettetelo nella terrina, copritelo con il telo e lasciatelo raddoppiare di volume rispetto alla palla di impasto iniziale.
Tagliate a dadini la zucca e rosolatela per pochi minuti in una padella antiaderente con 25 g di burro e lo zucchero di canna.
Stendete la pasta sul piano leggermente infarinato, formando un rettangolo lungo e stretto (35x22 cm): spennellato con il burro rimasto fatto ammorbidire, quindi distribuitevi la zucca, gli amaretti sbriciolati e le gocce di cioccolato.
Arrotolate la pasta a partire da un lato lungo: coprite il rotolo con un telo e lasciatelo riposare una decina di minuti, poi tagliatelo a metà per il lungo e intrecciate le due parti ottenute, tenendo in vista le superfici tagliate. Cospargete con i semi di zucca.
Sistemate in uno stampo da plum cake e lasciate riposare ancora una decina di minuti. Infornate infine a 180 °C per 35-40 minuti.

IL SEGRETO DEL MUGNAIO

Per un risultato ottimale, scegliete una farina tipo manitoba (W 360/380) che incorpora bene il burro e regge una lunga lievitazione.

FOTO: STEFANIA GIORGI, FOOD STYLING E RICETTA: LIVIA SALA

ricettario *di novembre*

Le misure a portata di mano

Semplificate il lavoro in cucina: eliminate la bilancia e dosate liquidi e ingredienti in polvere con tazze, bicchieri e cucchiai. Guardate la nostra tabella **a pag. 207**

realizzazione e food styling JOËLLE NÉDERLANTS
testi LAURA FORTI
foto RICCARDO LETTIERI
styling BEATRICE PRADA
illustrazioni RITA ORLANDI

Ciotoline bianche **Ceramiche Nicola Fasano**, quaderni e matite **Tiger**.

CONSAPEVOLEZZA E CONDIVISIONE

L'Accademia Niko Romito si propone di insegnare ai giovani allievi tecniche di trasformazione all'avanguardia, per costruire una nuova cultura del cibo all'insegna del rispetto delle materie. Come nei piatti che vedete qui

Questo ricettario è ispirato alle ricette degli allievi dell'Accademia Niko Romito, fondata dal cuoco nel 2011: le loro idee, le schede delle preparazioni e i procedimenti sono stati accolti nella nostra cucina e riproposti per i nostri lettori, cercando di restare il più fedeli possibile allo spirito degli originali. Troverete, perciò, tecniche che usualmente non compaiono sulle nostre pagine, come la cottura sottovuoto con il roner, la preparazione di estratti o, ancora, l'utilizzo del sifone. Abbiamo voluto, però, introdurre anche nelle cucine di casa queste tecniche, che sono un esempio e un primo passo per conoscere lo stile della cucina di Romito: trasformazioni e cotture dolci, per un rispetto massimo dell'ingrediente e per la sua esaltazione. La cottura, del resto, è l'ultimo passo di un più articolato e profondo percorso di conoscenza delle materie, che passa attraverso l'esplorazione di tutta la filiera e di tutti i molteplici aspetti che ruotano intorno alla professione del cuoco e del ristoratore. All'Accademia, una scuola che «insegna a sviluppare sensibilità e cultura», si conoscono produttori e apicoltori, la botanica, il marketing e il management, le leggi e l'enologia, grazie al contributo di docenti dai vari settori. Gli allievi seguono lezioni teoriche e pratiche e hanno da subito l'opportunità di osservare il funzionamento di un ristorante di alto livello come il Reale, le cui cucine sono adiacenti alla scuola. Il percorso formativo dura un anno: sei mesi di lezioni teoriche e pratiche e sei mesi di stage presso le diverse sedi di Spazio, il ristorante-laboratorio di Romito, o presso Alt-Pane. Con questo ricettario, Niko Romito e noi di *La Cucina Italiana* vi invitiamo a sperimentare a casa le tecniche proposte e ad apprezzarne la capacità di esaltare al massimo il gusto dei piatti. L.F.

Sopra, a sinistra, Claudio Bellavia, responsabile dei laboratori dell'Accademia Niko Romito e chef tutor di Spazio Rivisondoli; a destra, Fabio Bucciarelli, direttore dell'Accademia; sotto, a sinistra, in una foto di gruppo con gli allievi.

FOTO GIACOMO BRETZEL

antipasti

Quaderno e matita **Tiger**, fondi **Ikea**.

Rosso di Mazara, caprino e arachide

Ricetta Claudia Siciliani
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 g formaggio caprino
100 g arachidi tostate in guscio
40 g carota
40 g latte
30 g sedano
20 g cipolla bianca
6 gamberi rossi
ghiaccio
vino bianco Pecorino
germogli di shiso (basilico giapponese) oppure insalatina novella
olio extravergine di oliva
limone – sale – pepe nero

Sgusciate i gamberi, pulite le code dal filamento scuro e tenete da parte teste e gusci. →

GENOVESE DI CINGHIALE SU FOCACCIA AI CEREALI

Vassoio e ciotolina della focaccia **La Fornacina Keramik Studio**, cartelletta e matite **Tiger**, fondi **Ikea**.

Mondate e tritate sedano, carota e cipolla e soffriggeteli leggermente in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete i gusci e le teste dei gamberi e fateli tostare per 3 minuti.
Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco e, quando sarà evaporata l'alcol, aggiungete 250 g di ghiaccio.
Abbassate il fuoco e fate cuocere per 20 minuti. Frullate poi nel cutter, quindi filtrate nel colino cinese o chinoise foderato con una garza.
Fate restringere ancora il composto filtrato in una casseruola, con una scorza di limone, sale e pepe, fino alla densità di una salsa.
Frullate il caprino con il latte ottenendo una crema.
Sgusciate le arachidi e tritatele.
Chiudete le code dei gamberi in una busta sottovuoto con un filo di olio e la salsa (una quantità pari a metà del peso delle code). Sigillate e cuocete nel roner a 61,5 °C per 1 minuto e 30 secondi. Raffreddate con ghiaccio. *In alternativa*, cuocete le code dei gamberi a vapore per 2 minuti; fatele raffreddare immerse nella salsa di gambero, lasciandovele insaporire per 1 ora.
Servite i gamberi sulla crema di caprino con le arachidi e i germogli di shiso o foglioline di insalata novella; potete aggiungere un pizzico di cumino, il cui sapore ricorda un po' quello dello shiso.

CRÈME BRÛLÉE ALL'ARINGA AFFUMICATA, PORRO E MAZZANCOLLA

Genovese di cinghiale su focaccia ai cereali

Ricetta Andrea Mauramati
Impegno Medio
Tempo 7 ore e 30 minuti più 25 ore di lievitazione e riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA FOCACCIA
250 g farina 0
100 g semola rimacinata di grano duro
45 g farina di cereali misti e semi
9 g sale
2 g lievito di birra fresco
PER LA GENOVESE
400 g cipolle
350 g polpa di spalla di cinghiale
40 g sedano
20 g carota
bacche di ginepro
pepe nero in grani
chiodi di garofano
timo – maggiorana – sale
olio di arachide
olio extravergine di oliva

PER LA FOCACCIA
Sciogliete il lievito in 210 g di acqua, in una ciotola; aggiungete una parte della farina 0 formando un pastello. Salate e mescolate, quindi unite tutte le farine rimaste e la semola; impastate, prima nella ciotola, poi sul piano di lavoro, per circa 15 minuti.
Ponete la pasta in un recipiente unto di olio, coprite e lasciate lievitare a temperatura ambiente per 5 ore.
Schiacciate quindi leggermente la pasta ed effettuate due pieghe, richiudendola su se stessa a panetto. Fatelo ruotare tra le mani a conca, sul piano di lavoro, dandogli nuovamente una forma a palla. Rimettetelo in un recipiente unto di olio e lasciatelo lievitare coperto, in frigorifero, per 17 ore.
Togliete l'impasto dal frigo e lasciatelo a temperatura ambiente per altre 3 ore, infine spianatelo aiutandovi con un po' di semola. Eliminate la semola in eccesso e stendete l'impasto in una teglia unta di olio extravergine. Infornate a 250 °C per 15-20 minuti.
PER LA GENOVESE
Mondate e tritate il sedano e la carota.
Sbucciate le cipolle e affettatele sottilmente.
Rosolate in una casseruola il sedano e la carota con un filo di olio extravergine. A parte, rosolate la polpa di cinghiale in una padella con olio di arachide, sale, timo e maggiorana, quindi trasferitela nella casseruola con le verdure e copritela con la cipolla.
Cuocete a fuoco lento per 4 ore, aggiungendo negli ultimi 45 minuti un mazzetto di timo e maggiorana e le spezie: qualche grano di pepe, qualche bacca di ginepro e 1-2 chiodi di garofano.
Sfilacciate la carne di cinghiale e servitela insieme con le cipolle, accompagnandola con la focaccia.
Da sapere La ricetta originale prevede lo stinco di cinghiale, non la polpa di spalla a bocconi. Nel caso voleste usare gli stinchi, più difficili da reperire, calcolate 7 ore di cottura.

Crème brûlée all'aringa affumicata, porro e mazzancolla

Ricetta Nicolò Bonaccorsi
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g latte
60 g 1 filetto di aringa affumicato
40 g arancia candita
2 g amido di mais
12 mazzancolle
1 tuorlo – 1 porro
zucchero
miele di arancio
capperi sott'aceto
erbe aromatiche
olio extravergine di oliva
sale

Pulite il porro eliminando le guaine più esterne. Cuocete a vapore per 30 minuti la parte bianca. Carbonizzate in una padella di ferro le guaine più esterne, poi frullatele ottenendo una cenere.
Sgusciate le mazzancolle, conditele con olio, sale e 1 cucchiaino di miele e lasciatele marinare per 20 minuti in frigorifero. Sciacquatele dalla marinata in eccesso e asciugatele.
Immergete nel latte il filetto di aringa e cuocetelo a fuoco basso per 10 minuti dal levarsi del bollore. Spegnete e filtrate il latte.
Mescolate in una ciotola il tuorlo con 1 cucchiaio di zucchero. Sciogliete a parte l'amido di mais con 1 cucchiaio del latte all'aringa e unitelo al tuorlo, quindi versatevi anche il resto del latte all'aringa. Tornate sul fuoco e cuocete fino a raggiungere 83 °C.
Versate la crema su una placca e lasciatela raffreddare coperta con la pellicola a contatto.
Spalmate la crema nei piatti, cospargetela con lo zucchero e bruciatelo con il cannello. Completate con le mazzancolle, il porro tagliato a pezzetti e rosolato in poco olio, i capperi e l'arancia candita tagliata a tocchetti. Guarnite con erbe aromatiche a piacere e la cenere di porro.
La nostra versione Abbiamo preferito servire la crema in piccoli contenitori, nei quali l'abbiamo versata appena pronta, per poi lasciarla raffreddare, coperta, e completarla alla fine con lo zucchero bruciato.

Piatto bianco del salmone **Alessi**, piatto fondo dei bottoni **Villeroy & Boch**, posate **Sambonet**, macchina per la pasta e stampino per ravioli **Marcato**, fondi **Ikea**.

SALMONE, SEDANO E MOUSSE

Salmone, sedano e mousse

Ricetta Fabrizio La Morgia
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

600 g filetti di salmone fresco
60 g sedano
80 g yogurt bianco
80 g panna fresca
40 g zenzero fresco
1 cipollotto – menta
olio di semi
olio extravergine di oliva
sale

Mescolate circa 300 g di olio di semi con 300 g di olio extravergine di oliva.
Spellate i filetti di salmone, metteteli in 4 sacchetti per il sottovuoto con un quarto della miscela di oli ciascuno.
Chiudete i sacchetti sottovuoto e cuocete per 45 minuti a 45 °C con il roner. Il salmone resterà morbido, quasi fondente, ma essenzialmente crudo, perciò assicuratevi di acquistare pesce abbattuto. *In alternativa*, cuocete il salmone immergendo le buste sottovuoto in una ciotola di acqua mantenuta a 45 °C nel forno.
Mondate il sedano, tagliatelo a pezzetti e cuocetelo in acqua bollente per 20 minuti. Scolatelo, frullatelo e filtratelo per ottenere una crema liscia.
Grattugiate lo zenzero e strizzate la polpa, quindi unite il succo alla crema di sedano, salate e completate con qualche foglia di menta tritata.
Mescolate la panna con lo yogurt, salate e mettete il composto nel sifone; in mancanza del sifone, montate la panna in crema, mescolatela con lo yogurt e disponetela a ciuffi con l'aiuto di una tasca da pasticciere con una bocchetta dentellata. La consistenza sarà più compatta ma ugualmente piacevole.
Servite il salmone (ricavatene 2 tranci per ciascun filetto) scolato dall'olio, accompagnandolo con la crema di sedano e un ciuffo di panna e verde di cipollotto a rondelle sottili.

Bottoni di piccione

Ricetta Saverio Spadaccini
Impegno Per esperti
Tempo 3 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA
60 g semola rimacinata di grano duro
60 g farina 00
5 g miele
5 g olio extravergine di oliva
1 uovo grande

PER IL SUGO, IL RIPIENO E LE POLPETTINE
60 g patata
20 g pane – 20 g latte
5 g Parmigiano Reggiano Dop
2 piccioni
1 gambo di sedano
1 carota – ½ cipolla
noce moscata
vino bianco secco
amido di mais
timo – prezzemolo
rosmarino – sale
olio extravergine di oliva

PER LE GUARNIZIONI AROMATICHE
olio extravergine di oliva
noce moscata – arancia →

FARCIRE E CHIUDERE I RAVIOLI
1. Disponete sulle sfoglie il ripieno in piccole noci, con l'aiuto di una tasca da pasticciere. **2.** Spennellate la sfoglia di acqua e ripiegatela sul ripieno. **3.** Premete con le dita intorno al ripieno, in modo da sigillare la pasta facendo uscire l'aria. **4.** Tagliate i bottoni con l'apposito attrezzo tagliaravioli.

PER LE GUARNIZIONI AROMATICHE
Distribuite le scorze di 1 arancia in un piatto fondo foderato con la pellicola. Coprite con un altro foglio di pellicola e mettete nel microonde a media potenza per 3 minuti. Lasciate raffreddare e macinate finemente ottenendo una polvere di arancia.
Ponete 1 noce moscata in una tazzina e copritela di olio. Mettete nel microonde a potenza media per 3 minuti. Eliminate la noce moscata e conservate l'olio.
PER LA PASTA
Miscelate farina e semola, quindi impastatele con l'uovo, il miele e l'olio. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo e tenace; avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti.
PER IL SUGO
Disossate i piccioni, conservando la polpa, le interiora (durello, fegatino e cuore) e gli ossi.
Tostate gli ossi nella pentola a pressione con sedano, carota e cipolla spezzettati, un filo di olio e noce moscata. Coprite con acqua fredda, portate a ebollizione e schiumate.
Chiudete la pentola a pressione e lasciate cuocere al minimo per circa 1 ora e 20 minuti.
Aprite la pentola, filtrate e fate ridurre ancora il fondo in una padella larga, finché non avrà la consistenza di una salsa. Se serve, aggiungete la punta di 1 cucchiaino di amido di mais sciolto in poca acqua.
PER IL RIPIENO
Lessate il durello ben lavato con la patata pelata per circa 40 minuti, quindi scolate e tenete da parte.
Sminuzzate con il coltello metà della polpa di piccione e i cuori, quindi rosolate tutto in una padella antiaderente con un filo di olio per 2 minuti. Sfumate con uno spruzzo di vino bianco, profumate con una grattugiata di noce moscata e proseguite la cottura per 20 minuti.
Aggiungete infine i fegatini, timo, rosmarino e sale e cuocete per altri 5 minuti.
Spegnete e tritate tutto con il cutter, unendo un po' di fondo di cottura e la patata lessa, fino a ottenere un composto liscio. Incorporatevi il durello sminuzzato finemente. Lasciate raffreddare il composto e poi raccoglietelo in una tasca da pasticciere.
PER LE POLPETTINE
Tritate con il coltello la polpa di piccione rimasta. Raccoglietela in una ciotola e mescolatela con il pane imbevuto nel latte e leggermente strizzato, sale, un trito di prezzemolo e timo, noce moscata e il parmigiano grattugiato, fino a ottenere un impasto.
Formate tante polpettine, grandi come nocciole, e mettetele da parte. Cuocetele in una padella con un filo di olio per 2 minuti poco prima di lessare i bottoni.
PER I BOTTONI
Stendete la pasta in sfoglie sottili con la sfogliatrice e confezionate i bottoni come mostrato nelle foto. Lessateli per mezzo minuto, scolateli e serviteli con le polpettine e il sugo, completando con le guarnizioni aromatiche

Tagliatelle ai funghi porcini

Ricetta Guido Ezio Giuseppe Coppa
Impegno Medio
Tempo 4 ore e 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
200 g farina 0 – 130 g tuorli
100 g semola rimacinata di grano duro
25 g funghi porcini secchi
5 g olio extravergine – 3 g sale
2 uova piccole
PER IL SUGO
1,5 kg cappello del prete
400 g ghiaccio
200 g funghi porcini freschi
50 g funghi porcini secchi
2 carote – 1 cipolla
1 gambo di sedano
bacche di ginepro
rosmarino – limone – aglio
olio extravergine di oliva
pepe in grani – sale

PER LA PASTA
Essiccate ulteriormente i funghi secchi nel forno ventilato a 60 °C per 1 ora e 30 minuti (se il vostro forno non ha bassa temperatura, mettetelo al minimo, lasciando la porta un po' aperta). Frullate poi i funghi in un frullatore potente fino a ottenere una polvere fine.
Impastate in un recipiente la polvere di funghi con le uova e i tuorli, il sale, l'olio, la semola e la farina. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo e liscio, copritelo con la pellicola e lasciatelo riposare per almeno 1 ora.
Stendete la pasta in sfoglie molto sottili, aiutandovi con un po' di semola, quindi tagliatele ottenendo le tagliatelle.
PER IL SUGO
Tagliate la carne a pezzetti e rosolatela poca per volta in una capiente casseruola con poco olio. Aggiungete sedano, carote e cipolla mondati e tagliati a tocchi, 1 cucchiaio di pepe in grani, qualche bacca di ginepro, un rametto di rosmarino e 1 spicchio di aglio con la buccia.
Cuocete per pochi minuti, quindi aggiungete il ghiaccio. Abbassate il fuoco e lasciate cuocere al minimo, coperto, per 4 ore.
Filtrate infine il fondo di cottura al colino cinese (chinoise) e lasciate raffreddare. Sgrassate il sugo ottenuto e fatelo ridurre per 10-15 minuti, quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire. Quando avrà raggiunto 40 °C unite i funghi secchi e 2-3 scorze di limone. Coprite con la pellicola e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Filtrate poi ulteriormente con una garza, ottenendo un sugo scuro e profumato di funghi.
Cuocete le tagliatelle in acqua bollente salata, scolatele al dente e saltatele in padella con il sugo ai funghi e un po' di acqua di cottura della pasta. Completate con i funghi porcini freschi, puliti e tagliati a lamelle.
Niente sprechi La carne usata per il fondo si conserva in frigo per 3 giorni ed è ottima per preparare polpette. In alternativa, riscaldatela con un po' di sugo di pomodoro e i funghi avanzati e servitela con una polenta morbida.

TAGLIATELLE
AI FUNGHI PORCINI

Piatti **La Porcellana Bianca**, fondo **Ikea**.

Piatto dell'orzo **Villeroy & Boch**, piatti dei tortelli **Bitossi Home**, posata **Sambonet**, cartellette e matite **Tiger**, fondi **Ikea**.

ORZO FIORITO

Orzo fiorito

Ricetta Andrea Mauramati
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

260 g orzo perlato
140 g pomodori datterini gialli
120 g formaggio primo sale
80 g pomodori secchi
60 g olive nere snocciolate
40 g cipollotto
40 g pane
zucchero
aglio – origano
aceto
olio extravergine di oliva
sale

Sciacquate i pomodori secchi; fateli ammorbidire cuocendoli a fuoco bassissimo per 1 ora circa, avendo cura che siano sempre bagnati di acqua (se usate pomodori disidratati ma non troppo secchi, basteranno pochi minuti per renderli di nuovo morbidi al punto giusto). Scolateli, tagliateli a losanghe e conditeli con olio, aglio e origano.
Sciacquate l'orzo e versatelo in una casseruola con abbondante acqua (il triplo del peso dell'orzo). Portate a bollore e cuocete per 20 minuti, quindi scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Tagliate il cipollotto a striscioline e raccoglietele in una ciotolina: conditele con 1 cucchiaio di aceto e 1 cucchiaio di olio e lasciatele insaporire per 15 minuti, quindi scolatele.
Lavate intanto i pomodori datterini e tagliateli a metà. Conditeli con olio, sale, zucchero e origano. Cuoceteli in una padella con un filo di olio extravergine per 8-10 minuti.
Tagliate il pane a cubetti e tostateli in padella finché non saranno dorati.
Frullate le olive con un filo di olio e un pezzetto di aglio, ottenendo una pasta.
Condite l'orzo con i pomodori secchi e il cipollotto, olio e sale. Distribuitelo nei piatti e terminate con i crostini spennellati di olio, il formaggio primo sale a dadini, la pasta di olive e i datterini. Completate con un filo di olio e origano.

TORTELLI CON CREMA AL PECORINO IN BRODO DI PEPE

Tortelli con crema al pecorino in brodo di pepe

Ricetta Andrea Bucci
Impegno Medio
Tempo 2 ore e 15 minuti
più 8 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RIPIENO
360 g panna fresca
210 g pecorino stagionato 2 mesi
40 g gelatina in fogli
PER LA PASTA
200 g farina 00
200 g semola rimacinata di grano duro
100 g tuorli
50 g uova
PER IL BRODO DI PEPE
20 g pepe nero in grani – sale

PER IL RIPIENO
Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda.
Scaldate la panna portandola fino a 55 °C. Trasferitela nel frullatore e azionatelo aggiungendo il pecorino a pezzetti, continuando a frullare finché non otterrete una crema.
Fate sciogliere la gelatina strizzata in un pentolino e unitela alla crema di pecorino. Versate il composto ottenuto in un contenitore, copritelo con la pellicola a contatto e lasciatelo raffreddare in frigorifero per 8 ore.
Alla fine, prima dell'uso, frullatelo di nuovo e raccoglietelo in una tasca da pasticciere. →

TAGLIOLINI BURRO E CIME DI RAPA

Piatto fondo dei tagliolini **Ceramiche Nicola Fasano**, quaderni **Tiger**, fondi **Ikea**.

PER LA PASTA
Impastate farina e semola con i tuorli, le uova e 40 g di acqua. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo, quindi fatelo riposare coperto per 1 ora.
Stendete la pasta in sfoglie, ritagliatevi tanti quadrati, depositate al centro piccole porzioni di ripieno, chiudeteli a triangolo e quindi a tortello.
PER IL BRODO
Tostate il pepe in padella per 2 minuti, poi mettetelo in una casseruola con 400 g di acqua. Portate l'acqua fino a 85 °C e mantenetela in temperatura, lasciandovi il pepe in infusione per 20 minuti. Spegnete.
Lessate i tortelli in acqua bollente salata, scolateli e serviteli con il brodo.

Tagliolini burro e cime di rapa

Ricetta Francesco Parisi
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA
200 g semola integrale rimacinata di grano duro
200 g farina 00
5 g olio extravergine di oliva
3 uova – aceto bianco
PER IL BURRO ACIDO
80 g burro
80 g cipolla pulita a fettine
85 g vino bianco
40 g aceto bianco
4 acciughe
sale – peperoncino
PER LE CIME DI RAPA
8 foglie di cime di rapa

PER LA PASTA
Impastate farina e semola con le uova, poi aggiungete l'olio e un goccio di aceto. Lavorate il composto fino a quando, da una consistenza sabbiosa, si compattaterà in un panetto. Sigillatelo con la pellicola e fatelo riposare in frigo per almeno 1 ora.
PER IL BURRO ACIDO
Affettate la cipolla e cuocetela in una piccola casseruola con il vino, l'aceto e le acciughe per circa 10 minuti, finché le fettine non saranno trasparenti. Aggiungete il burro e lasciatelo sciogliere fuori dal fuoco, quindi filtratelo passandolo a un colino fine. Lasciatelo raffreddare. Alla fine insaporite con sale e peperoncino.
PER LE CIME DI RAPA
Essiccate 8 foglie di cime di rapa in forno a 60 °C per 1 ora o nel microonde tra due fogli di pellicola per 3 minuti al massimo della potenza. Frullatele poi riducendole in una polvere fine.
PER I TAGLIOLINI
Stendete la pasta in sfoglie di 2 mm di spessore e passatele alla chitarra, ottenendo i tagliolini. Cuoceteli in acqua salata per circa 3 minuti e mantecateli con il burro acido. Completate con la polvere di cima di rapa.

Sgombro marinato in brodo

Ricetta Camilla Cantone
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 2 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 sgombri
300 g sedano
90 g cipollotto
30 g funghi champignon
30 g pomodori
20 g crescione d'acqua
1 gamberone
timo limonato
origano fresco – aglio
prezzemolo – limone
peperoncino – pepe rosa
zucchero semolato
zucchero di canna
gelatina in fogli
olio extravergine di oliva
sale

PER LO SGOMBRO
Sfilettate i pesci e spellate i filetti.
Mescolate 200 g di sale fino, 80 g di zucchero semolato e 20 g di zucchero di canna, timo limonato e origano fresco tritati. Spargete un po' di questa miscela in una pirofila, adagiatevi i filetti, copriteli con la miscela restante, sigillate la pirofila e poneteli a marinare in frigorifero per 2 ore.

PER IL BRODO
Mettete a bagno 7 g di gelatina in acqua fredda.
Pulite pomodoro, sedano, funghi e cipollotto e tagliateli a pezzetti.
Tostate in una casseruola, in un velo di olio, le lische degli sgombri, il gamberone, 1 spicchio di aglio e peperoncino (foto 1) e sfumate con ½ bicchiere di vino bianco. Aggiungete le verdure (foto 2), poi 1 bicchiere di acqua e ghiaccio (foto 3 e 4).
Unite scorza di limone, timo →

limonato, prezzemolo, origano fresco; fate sobbollire per 20 minuti e filtrate tutto con il colino cinese (foto 5).
Sciogliete la gelatina strizzata nel fondo ancora caldo (foto 6), fate raffreddare, quindi riponete nel congelatore per almeno 2 ore.
Scongelate il fondo appoggiandolo su un telo teso su una ciotola, e lasciatelo colare in frigorifero, ottenendo un brodo chiaro (foto 7 e 8).
Pulite un cipollotto, mettetelo sottovuoto con sale e zucchero e cuocetelo a 85 °C per 25 minuti. Tagliatelo a losanghe.
Togliete i filetti di sgombro dalla marinata, sciacquateli e tagliateli a pezzetti.
Serviteli in un piatto fondo con il brodo tiepido, il cipollotto, un filo di olio, pepe rosa e crescione d'acqua.

VENTRESCA DI TONNO, FINOCCHIETTO E CICORIA

Ventresca di tonno, finocchietto e cicoria

Ricetta Giulia Romano
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g ventresca di tonno
400 g cicoria catalogna pulita
85 g succo di lime
60 g olive taggiasche snocciolate
40 g capperi
1,5 g agar agar
finocchietto – aglio
peperoncino secco
olio extravergine di oliva
sale

PER IL GEL AL FINOCCHIETTO
Portate a bollore 120 g di acqua, unite 40 g di finocchietto e lasciate in infusione per 20 minuti.
Filtrate e portate poi nuovamente a bollore l'acqua di finocchietto con il succo di lime e l'agar agar. Spegnete, fate raffreddare completamente, quindi frullate ottenendo un gel.
PER LA POLVERE AROMATICA
Disponete capperi, olive e qualche ciuffo di finocchietto in un piatto fondo coperto con un foglio di pellicola tesa. Copriteli con un altro foglio di pellicola e fateli essiccare in forno a microonde per 5-6 minuti alla massima potenza.
Frullateli poi nel mixer ottenendo una polvere.

In entrambe le foto, cartellette e quaderni **Tiger** e fondi **Ikea**.

BACCALÀ AL VAPORE, SCAROLA OLIVE E CAPPERI, LATTE DI BACCALÀ E LIMONE

PER LA CICORIA
Saltate la cicoria in padella con un filo di olio, un pezzetto di aglio e peperoncino finché le foglie non saranno appena appassite.
PER LA VENTRESCA
Salate i tranci di ventresca in superficie, guarniteli con ciuffi di finocchietto e chiudeteli in buste sottovuoto, quindi cuoceteli nel roner a 45 °C per 1 ora. *In alternativa*, cuoceteli in padella fino a raggiungere la temperatura di 45 °C al cuore.
Togliete la ventresca dal sottovuoto, rosolatela in padella con un filo di olio su tutti i lati, quindi tagliatela a fette. Servitela con la polvere aromatica e il gel al finocchietto, accompagnandola con la cicoria saltata.

Baccalà al vapore, scarola olive e capperi, latte di baccalà e limone

Ricetta Spazio Rivisondoli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL BACCALÀ
600 g 4 tranci di baccalà dissalato
olio extravergine di oliva
rosmarino
PER IL LATTE DI BACCALÀ
1 litro latte intero
150 g scarti di baccalà
1 gambo di sedano
1 carota
1 foglia di alloro
½ cipolla
succo di limone
PER COMPLETARE
400 g scarola pulita
olio extravergine di oliva
olive snocciolate
capperi dissalati

PER IL BACCALÀ
Pulite il pesce e spellatelo, conservando gli scarti. Dividetelo in 4 porzioni e mettetelo in buste sottovuoto con olio e rosmarino. Cuocete poi nel roner a 52 °C per 20 minuti. *In alternativa*, usate la cottura a vapore: condite il baccalà con olio e rosmarino e avvolgetelo in un foglio di pellicola adatta alla cottura. Lasciatelo marinare per 30 minuti, quindi cuocetelo nella vaporiera per 8 minuti; infine liberatelo dalla pellicola.
PER IL LATTE DI BACCALÀ
Mondate sedano, carota e cipolla e tagliateli a pezzetti. Metteteli in una casseruola con il latte, gli scarti del baccalà e l'alloro e cuocete finché non si sarà ridotto di un terzo.
Filtrate il latte, aggiungete 60 g di succo di limone e riportate sul fuoco, addensando in una salsa.
PER COMPLETARE
Saltate la scarola in una padella antiaderente con un filo di olio, insieme con le olive e i capperi. Cuocete per 2-3 minuti, finché la scarola non sarà appassita.
Servite il baccalà con il latte di baccalà tiepido e la scarola.

carni e uova

PANE, SALSICCIA, FRIARIELLI E PEPERONCINO

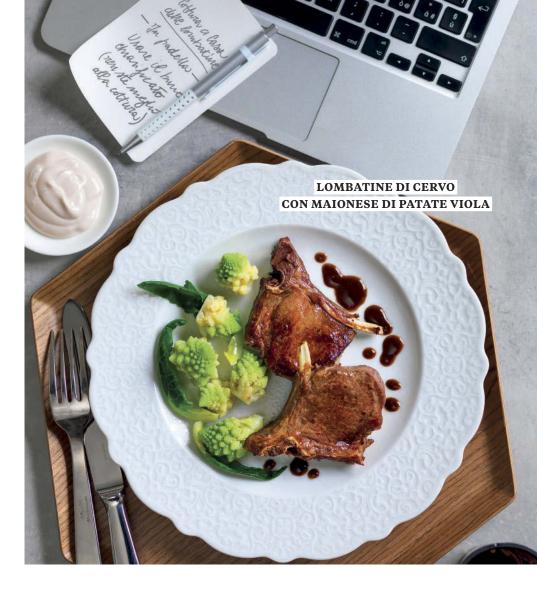
Piatto delle lombatine di cervo **Alessi**, posate **Sambonet**, fondi **Ikea**.

Pane, salsiccia, friarielli e peperoncino

Ricetta Gentile Treglia
Impegno Medio
Tempo 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cime di rapa pulite (friarielli)
350 g 4 fette di lombata di maiale
200 g pane in cassetta
100 g pancetta tesa – 100 g latte
60 g pane da tramezzini
peperoncino
polline di castagno
vino rosso – aglio – sale
olio extravergine di oliva

PER LA RIDUZIONE DI CIME DI RAPA
Sbollentate 500 g di cime di rapa e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Frullatele con 900 g di acqua di cottura. Passate il frullato in un colino cinese, schiacciando un po', ricavando un liquido verde. Mescolatelo con 15 g di polline e fatelo ridurre sul fuoco al minimo per 50 minuti.
PER LA SALSA ALLE CIME DI RAPA
Sbollentate 90 g di foglie di cime di rapa e raffreddatele in acqua e ghiaccio, conservando l'acqua di cottura. Frullatele con 1 cucchiaio di olio e una presa di sale, aggiungendo tanta acqua di cottura quanta ne basta per ottenere una salsa liscia. Passatela al setaccio per renderla più setosa.
PER LE SALSICCE
Tagliate a pezzetti 150 g di cime di rapa e saltatele in padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio schiacciato, un pizzico di peperoncino e di sale. Sfumate con uno spruzzo di vino rosso, spegnete e sminuzzatele.
Tritate la pancetta e rosolatela in una padella per 2-3 minuti.
Ammollate il pane da tramezzini nel latte; strizzatelo e sbriciolatelo, quindi mescolatelo con la pancetta, le cime di rapa sminuzzate e un pizzico di peperoncino.
Spianate le fette di lombata con il batticarne. Salatele, conditele con un filo di olio e disponete al centro un quarto del ripieno. Chiudetele a involtino formando delle salsicce, seguendo le indicazioni riportate qui sotto. Ripetete con le altre tre fette.
Cuocetele quindi nel roner a 65 °C per 40 minuti, *in alternativa* a vapore per 15-20 minuti. Fatele poi raffreddare.
PER COMPLETARE
Rosolate le salsicce in una padella con un filo di olio, muovendole in modo che si coloriscano uniformemente.
Saltate in padella altri 250 g di cime di rapa.
Tostate 4 rettangoli di pane in cassetta grandi come le salsicce e ungeteli con un filo di olio. Copriteli con la cime saltate e serviteli con la salsiccia, la salsa e la riduzione di cima, completando con una spolverata di peperoncino.

INVOLTINI BEN SIGILLATI
1. Spianate le fette di carne tra due fogli di pellicola (scegliete il tipo adatto alla cottura) per non rovinare la polpa; eliminate il foglio superiore. **2.** Disponete al centro una porzione di ripieno e rimboccate i lembi laterali sul ripieno stesso. **3.** Aiutandovi con la pellicola, avvolgete la fetta formando un involtino compatto. **4.** Racchiudetelo nella pellicola stessa, sigillando le estremità a caramella.

LOMBATINE DI CERVO CON MAIONESE DI PATATE VIOLA

Lombatine di cervo con maionese di patate viola

Ricetta Marco Lombardi
Impegno Medio
Tempo 3 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE LOMBATINE E LA SALSA
400 g ossi di cervo
8 lombatine di cervo
2 spicchi di aglio – 1 carota
1 gambo di sedano
1 cipolla – timo
maggiorana →

rosmarino – menta
burro – amido di mais
cioccolato fondente
vino rosso – sale
olio extravergine di oliva

PER LA MAIONESE DI PATATE VIOLA
- 150 g **patate viola**
- 130 g **olio di semi di girasole**
- 40 g **vino rosso**
- 40 g **succo di limone**
- 2 **uova – sale**

PER LA MAIONESE DI PATATE VIOLA
Lessate le patate, pelatele e frullatele ancora calde in un mixer potente, aggiungendo una presa di sale, le uova e, a filo, l'olio, sempre con il frullatore in azione. Aggiungete anche il vino rosso e il succo di limone, e continuate a frullare finché non otterrete un'emulsione stabile.

PER LA SALSA
Tritate sedano, carota e cipolla e rosolateli in una casseruola con gli ossi di cervo. Sfumate con ½ bicchiere di vino rosso e riempite con acqua fredda. Cuocete a fuoco basso per 2 ore, infine filtrate tutto.
Fate ridurre di circa la metà il fondo ottenuto, a fuoco alto. Aggiungete quindi un mazzetto aromatico e lasciate che le erbe insaporiscano il fondo per qualche minuto, quindi toglietele.
Addensate il fondo con un pizzico di amido di mais sciolto in poca acqua, infine unite sale e 30 g di cioccolato fondente tagliato a pezzetti, ottenendo una salsa.

PER LE LOMBATINE
Spennellate le lombatine (costolette) con il burro e salatele. Chiudetele in singoli cartocci «a caramella» nella carta da forno con un pezzetto di aglio e le erbe aromatiche. Ponete poi le caramelle in buste per il sottovuoto e cuocetele nel roner a 48 °C per 2 ore. Liberate infine le lombatine dagli involucri e rosolatele in una padella calda con un filo di olio. *In alternativa*, cuocete le costolette direttamente in padella, con una noce di burro chiarificato, sale, un pezzetto di aglio ed erbe aromatiche: basteranno 2-3 minuti per lato.
Servitele con la salsa e la maionese di patate, completando a piacere con verdure di stagione: noi abbiamo scelto un broccolo romano, appena scottato e condito con olio e sale.

Piatto piano dell'agnello **La Fornacina Keramik Studio**, quaderni e matite **Tiger**, piatto piano del pane e cicoria **Maddalena Selvini**, posata **Sambonet**, fondi **Ikea**.

AGNELLO BRASATO, SALSA AL SEDANO E PURÈ DI PATATE

Agnello brasato, salsa al sedano e purè di patate

Ricetta Spazio Rivisondoli
Impegno Per esperti
Tempo 5 ore e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER L'AGNELLO
- 2 kg **2 spalle di agnello**
- 1,2 kg **sedano**
- 4 **spicchi di aglio**
- **salvia – timo**
- **rosmarino – menta**
- **bacche di ginepro – sale**

PER IL PURÈ
- 600 g **patate**
- 200 g **olio extravergine di oliva**
- 200 g **latte**
- 4 g **zucchero**
- 4 g **aceto**

PER L'AGNELLO
Disossate le spalle di agnello conservando gli ossi. Sgrassate la carne e ricomponetela ad arrostino, legando i rotoli con uno spago da cucina.
Mondate il sedano e tagliatelo a pezzetti.
Raccogliete in una casseruola i 2 rotoli di agnello, gli ossi, il sedano e l'aglio sbucciato, 2 rametti di rosmarino, un ciuffo di menta, uno di salvia, un mazzetto di timo legato, 1 cucchiaio di bacche di ginepro e unite acqua a coprire. Portate a bollore,

poi riducete la fiamma, coprite e cuocete lentamente per 4 ore.

PER IL PURÈ

Chiudete intanto le patate pelate e tagliate in una busta sottovuoto con gli altri ingredienti. Cuocete a vapore per 40 minuti, quindi frullate tutto da caldo, ottenendo il purè.

Togliete dalla casseruola i rotoli ormai cotti, gli ossi e le erbe aromatiche. Frullate il fondo, passatelo al setaccio fine, fatelo quindi ridurre fino a ottenere una salsa.

Rosolate i rotoli di agnello in una padella con un filo di olio ed erbe aromatiche, aggiustate di sale e irrorateli con la salsa.

Serviteli a fette con il purè.

Pane e cicoria

Ricetta Spazio Rivisondoli
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **300 g patate**
- **80 g pane in cassetta**
- **70 g cicoria pulita**
- **4 filetti di acciuga dissalati puliti**
- **2 uova**
- **aceto**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – peperoncino**

Cuocete le uova nel roner a 61 °C per 1 ora e 30 minuti.

Sgusciate le uova, recuperate i tuorli, pulendoli dall'albume coagulato intorno, e sbatteteli in una ciotolina con un goccio di acqua. Tenete da parte.

Pelate le patate e cuocetele in acqua bollente salata e leggermente acidulata (il punto di cottura ottimale per questa ricetta è quando la temperatura al cuore è di 88 °C).

Tagliatele a fette, quindi a cubetti.

Riducete il pane a cubetti e tostatelo in forno a 170 °C per 4-5 minuti.

Sciogliete i filetti di acciuga in una padella con un filo di olio caldo, sfumate con 30 g di vino bianco e aggiungete la cicoria. Bagnate con un goccio di acqua e cuocete per 2 minuti.

Unite le patate e cuocete per altri 2 minuti. Spegnete, aspettate 5 minuti, quindi legate con i tuorli sbattuti, un goccio di acqua e peperoncino, e completate con i cubetti di pane.

PANE E CICORIA

L'UOVO COTTO A 61 °C: CREMOSO E SICURO

1. Portate a 61 °C l'acqua del roner o nella casseruola. Immergetevi delicatamente un uovo intero alla volta, facendolo scivolare da un cucchiaio. **2.** Una volta cotto, scolatelo, sgusciatelo e liberate il tuorlo dall'albume. **3.** La consistenza è cremosa, il sapore intatto e la sanificazione assicurata.

dolci

SEMIFREDDO ALL'ANICE CON MOUSSE DI RICOTTA E PERA

Piattini con bordo decorato del semifreddo **Ceramiche Nicola Fasano**, matite e quaderni **Tiger**, bicchiere del tiramisù **LSA International**, tazzina da caffè **Maxwell & Williams**, cucchiaino **Sambonet**, fondi **Ikea**.

Semifreddo all'anice con mousse di ricotta e pera

Ricetta Daniela Elena Barna
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 12-15 PERSONE

PER IL SEMIFREDDO
200 g panna fresca
150 g latte
150 g zucchero
150 g cioccolato bianco
4 g gelatina in fogli
5 stelle di anice
3 uova
PER LA FROLLA
300 g farina integrale
100 g zucchero di canna
100 g burro
10 g lievito in polvere per dolci
1 uovo
1 tuorlo
anice in polvere – sale
PER LA MOUSSE
165 g ricotta
30 g zucchero di canna
10 g zucchero a velo
2 stelle di anice
1 pera – limone

PER LA FROLLA
Mescolate la farina e il burro, aggiungete l'uovo e il tuorlo, quindi lo zucchero, un pizzico di anice in polvere, il lievito e infine una presa di sale. Lavorate gli ingredienti nell'impastatrice finché l'impasto non sarà omogeneo. Raccoglietelo in un panetto e lasciatelo riposare avvolto nella pellicola in frigorifero per 30 minuti.
Stendete la frolla a 3 mm di spessore e ritagliatevi dei dischi di 5-6 cm di diametro. Appoggiateli su una placca foderata con carta da forno e infornateli a 170 °C per 7-9 minuti.
PER IL SEMIFREDDO
Mettete a bagno la gelatina.
Scaldate il latte con le stelle di anice: portate a bollore, spegnete e lasciate in infusione per 30 minuti, poi filtratelo.
Spezzettate il cioccolato bianco; scaldate nuovamente il latte e versatelo sul cioccolato, mescolando fino a scioglierlo, ottenendo una ganache. Unitevi quindi la gelatina strizzata e fatela sciogliere.
Montate i tuorli con 75 g di zucchero, a bagnomaria.
Montate gli albumi con il restante zucchero, ben fermi.
Montate la panna parzialmente, fino a una consistenza cremosa.
Incorporate i tuorli montati alla ganache, quindi unite la panna semimontata, infine gli albumi.
Versate il composto in stampi a semisfera multipli di silicone (ø delle sfere 7 cm), livellate con una spatola, quindi mettete in congelatore per almeno 4 ore.
PER LA MOUSSE
Sciogliete lo zucchero di canna nell'acqua ottenendo uno sciroppo.
Sbucciate la pera e tagliatela a pezzetti eliminando il torsolo. Raccoglieteli in un sacchetto sottovuoto con lo sciroppo, la scorza di 1 limone e le stelle di anice. Cuocete in acqua a 85 °C per 8-10 minuti. Togliete la pera dal sacchetto e frullate fino a ottenere un purè. Passatelo al setaccio. Lavorate la ricotta con lo zucchero a velo, poi unitevi il purè di pera, tenendone da parte un po' per la decorazione. *In alternativa*, cuocete le pere direttamente in 80 g di acqua, nella quale avrete sciolto lo zucchero di canna con 2 scorze di limone e l'anice, per 5-6 minuti. Lasciatele riposare con gli aromi per 5 minuti, quindi frullatele e fatele raffreddare in frigorifero prima di mescolarle con la ricotta.
Sformate i semifreddi e serviteli con la mousse di ricotta, accompagnandoli con i frollini integrali. Decorate a piacere con il purè di pere.

Tiramisù

Ricetta Spazio Rivisondoli
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I SAVOIARDI
40 g tuorli
20 g zucchero grezzo di barbabietola
65 g albumi – 60 g farina 0
PER LA CREMA
100 g tuorli – 100 g mascarpone
60 g zucchero grezzo di barbabietola

→

25 g panna fresca

PER COMPLETARE

100 g caffè lungo
cacao

PER I SAVOIARDI

Montate i tuorli con metà dello zucchero. Montate separatamente gli albumi con lo zucchero rimasto, finché non saranno lucidi.
Mescolate i due composti con una spatola, facendo attenzione a non far perdere ariosità alla crema.
Incorporate infine la farina, versandola a pioggia dal setaccio.
Raccogliete l'impasto in una tasca da pasticciere e disponetelo in bastoncini allungati su una placca coperta con carta da forno. Cuoceteli a 180 °C nel forno statico per 10 minuti.
Sfornateli e lasciateli riposare all'aria, in modo che si asciughino perdendo un po' di umidità.

PER LA CREMA

Mescolate i tuorli con lo zucchero e 40 g di acqua. Cuoceteli a bagnomaria mescolandoli continuamente fino alla temperatura di 84 °C. Togliete dal fuoco la crema, emulsionatela con il mixer a immersione, stendetela su un vassoio freddo, copritela con la pellicola e fatela raffreddare. Ponetela quindi in frigorifero, portandola fino a 4 °C.
Mescolate il mascarpone con la crema di tuorli ben fredda usando una frusta, quindi unite la panna a filo e montate il composto fino a che non avrà raggiunto la consistenza di una crema.

PER COMPLETARE

Bagnate i savoiardi nel caffè e disponeteli in 4 coppe. Coprite con la crema, aggiungete un altro strato di savoiardi e altra crema e completate con una spolverizzata di cacao.

TORTA CAPRESE E PANNA

Piattino decorato della crema bruciata **Alessi**, sottopiatto **Maddalena Selvini**, matite e quaderni **Tiger**, fondi **Ikea**.

Torta caprese e panna

Ricetta Spazio Rivisondoli
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 TORTA

PER LA CAPRESE

100 g farina di mandorle bio
94 g tuorli
80 g zucchero grezzo di barbabietola
67 g olio di girasole alto oleico
60 g albumi
40 g gocce di cioccolato fondente
40 g granella di mandorle tostate bio
10 g cacao
2,5 g lievito in polvere per dolci

PER LA FARCITURA

250 g panna fresca – vaniglia
zucchero grezzo di barbabietola

PER LA CAPRESE

Montate i tuorli con 65 g di zucchero, nella planetaria con la frusta. Quando le uova sono montate, unite a filo l'olio, facendo attenzione a non perdere l'emulsione.
Montate a parte gli albumi con lo zucchero rimasto e incorporateli ai tuorli con una spatola, delicatamente.
Aggiungete al composto il lievito, il cacao, la farina di mandorla e, infine, la granella e le gocce di cioccolato.
Versate il composto in uno stampo (ø 16 cm, h 6 cm) oppure in 6 stampi ad anello (ø 6 cm, h 4 cm), unti con un po' di olio, e infornate a 160 °C nel forno statico per 15-20 minuti.

PER LA FARCITURA

Montate la panna ben ferma, con un po' di zucchero e i semi di ½ baccello di vaniglia, e servitela con la torta.

Crema bruciata, frolla e ciliegia

Ricetta Spazio Rivisondoli
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 4 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA CREMA

550 g latte fresco intero
300 g panna fresca
210 g tuorli

55 g zucchero grezzo di barbabietola
55 g amido di riso
20 g amido di mais
1 baccello di vaniglia

PER LA PASTA FROLLA

200 g farina integrale
150 g burro – 50 g zucchero a velo
20 g albume
2 g lievito in polvere per dolci
sale

PER LA SALSA AL CARAMELLO

315 g zucchero semolato
15 g zucchero muscovado

PER COMPLETARE

composta di ciliegie bio con bassa percentuale di zucchero
zucchero di canna

CREMA BRUCIATA, FROLLA E CILIEGIA

PER LA CREMA

Scaldate il latte con il baccello di vaniglia aperto per il lungo, portandolo fino a 65 °C. A parte, sbattete i tuorli con lo zucchero e i due amidi.
Versate il latte sui tuorli, filtrandolo, e mescolate con una frusta.
Rimettete il composto in una casseruola e cuocetelo fino a 85 °C.
Frullatelo quindi con un frullatore a immersione, aggiungendo contemporaneamente la panna.
Distribuite la crema in 8 cocotte (ø 7 cm), e lasciatele raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

PER LA PASTA FROLLA

Mescolate la farina con il lievito, un pizzico di sale e il burro freddo, tagliato a cubetti. Quando il burro sarà perfettamente incorporato, aggiungete lo zucchero a velo setacciato e, infine, l'albume. Formate un panetto omogeneo e lasciatelo riposare per almeno 2 ore in frigorifero, avvolto nella pellicola.
Stendetelo poi a uno spessore di 2 mm e ritagliatevi dei biscotti dello stesso diametro delle cocotte (7 cm) o appena superiore.
Appoggiateli su una placca foderata con carta da forno e infornateli a 160 °C per 15-18 minuti.

PER LA SALSA AL CARAMELLO

Riscaldate 185 g di acqua in una piccola casseruola, senza farla bollire.
Scaldate gli zuccheri in un'altra casseruola, finché non si sarà sciolto. Portatelo a 180 °C, poi toglietelo dal fuoco.
Aggiungete l'acqua calda, poca per volta, mescolando facendo attenzione agli schizzi e amalgamando bene prima di aggiungerne altra. Otterrete una salsa che farete raffreddare fino a temperatura ambiente.

PER COMPLETARE

Sformate le creme e appoggiatele sui dischi di frolla. Cospargetele con un po' di zucchero di canna e bruciatelo con il cannello. Accompagnate con la salsa al caramello e 1 cucchiaino di composta di ciliegie.
Da sapere La ricetta originale prevede una composta di ciliegia fatta in casa, per un corretto equilibrio dei sapori e degli zuccheri. In stagione, preparatela così: raccogliete 500 g di ciliegie snocciolate biologiche, 100 g di zucchero grezzo di barbabietola e 10 g di succo di limone in una casseruola, portate a bollore, a fuoco basso, e cuocete per 10 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare. In alternativa, provate ad accompagnare la crema con una composta di frutta autunnale, preparata con le stesse proporzioni indicate per quella di ciliegie.

strumenti

A CURA DI **ANGELA ODONE**, TESTI **SARA MAGRO**

Per realizzare i piatti del nostro ricettario alcuni di questi strumenti sono indispensabili. Molti probabilmente li possedete già, gli altri potrebbero potenziare la vostra attrezzatura con prestazioni ad alta professionalità

1. La parte più complessa della **pentola a pressione** è il coperchio. Per facilitarne l'uso, Lagostina ha introdotto la tecnologia LagoEasy'Up che permette di aprirlo e chiuderlo con solo una mano e in un solo movimento. **2.** Tre misure: ¼, ½ e 1 litro; e tre erogatori: classico, a tulipano e monco. I **sifoni** iSi Gourmet con bottiglia e testa in acciaio si lavano interamente in lavastoviglie. **3.** La **planetaria** Artisan di KitchenAid è un aiuto per il cuoco: la ciotola in acciaio inox da 4,8 litri consente di impastare fino a 1 kg di farina e grazie a un unico attacco per i numerosi accessori multifunzione si trasforma in altrettanti «nuovi» elettrodomestici. **4. 5. 6. 7.** Quattro pezzi facili e utili di Microplane. La **grattugia** a lama sottile con il manico camouflage della serie Premium Zester (4) per fiocchi impalpabili di scorze di agrumi, formaggio, zenzero, aglio, spezie, cioccolato e pure tartufi. Grattugia Serie Gourmet Julienne Fine (5) per tagliare carote, rape, mele... La nuova **mandolina a V** (6) per verdure a fette sottili o, girando la lama, a bastoncini (julienne). Il **pelaverdure** (7) per sbucciare tutto velocemente. **8. Frullatore a immersione** Electrolux con bicchiere, tritatutto, frusta e schiacciapatate. Grazie al cambio di velocità graduale, permette di lavorare varie consistenze e perfino di mixare i cocktail. **9.** Per cuocere in forno biscotti, éclair e bignè senza farli attaccare, si può stendere sulla teglia il **tappetino** antiaderente della linea Delicia SiliconPrime di Tescoma. La sua superficie microforata in silicone resiste fino a 230 °C. Si può usare anche per coprire la teglia come paraschizzi. **10.** Per la sicurezza alimentare e per la praticità, l'**abbattitore di temperatura** è un apparecchio utile anche a casa per «preparare» il cibo per la conservazione in frigo e in freezer, evitando, grazie allo shock termico, la proliferazione batterica e preservando sapori e consistenze. Il Blast Chiller di Electrolux con comandi touch retroilluminati consente di fare varie cose: dall'abbattimento delicato alla surgelazione con la termosonda; dal raffreddamento di bibite e vino alla surgelazione a tempo di frutta e verdura, pesce crudo, gelati e cubetti di ghiaccio. **11.** Nuovo, il **frullatore** K400 di KitchenAid è l'ideale per preparare zuppe, salse, frappè e succhi di frutta freschi. Lama e caraffa sono studiati per spingere il composto verso il centro e amalgamarlo al meglio. Oltre ai soliti accessori, come lo spremiagrumi e il pressino, ha due caraffe da mezzo litro con coperchio, da usare come bicchieri da passeggio. **12. 13. 14. 15. 16.** Cinque utensili pratici di Tescoma. Classico **caramellatore** (12) che però fa ben di più della crème brûlée: per esempio, si usa per dorare le meringhe, spellare pomodori e peperoni, lucidare la glassa di cioccolato. **Colino cinese** (13) con le pareti forate: è comodo per lavare, scolare e fare sgocciolare gli alimenti. In due misure, 12 o 16 cm, ha un gancio per appoggiarlo ai recipienti. Set di cinque **canovacci** lavabili (14) per preparare formaggi freschi e dessert cremosi. **Flacone** in plastica (15) per dosare salse e condimenti con quattro beccucci diversi, di cui uno dotato di setole di silicone: serve a spennellare gli alimenti con olio e marinate. **Termometro digitale** (16) da attaccare al forno: misura e mantiene la temperatura impostata per la cottura e avverte quando la pietanza è pronta.

La cottura a bassa temperatura

Dai ristoranti a casa, ecco perché e come si fa

Tutti gli chef la considerano un traguardo gastronomico perché lascia i cibi saporiti e morbidi, senza disperdere succhi e principi nutritivi. In parole semplici, si tratta di una tecnica per cucinare gli alimenti sottovuoto a una temperatura compresa tra 55 °C (carne e pesce) e 85 °C (farinacei e vegetali). E si può fare anche a casa, con due elettrodomestici: la macchina per il sottovuoto, a cassetto o free standing, che chiude ermeticamente gli alimenti negli appositi sacchetti prima della cottura; e il roner, una resistenza dotata di termostato da immergere nell'acqua della pentola per mantenerla a temperatura costante fino a cottura ultimata.

↑ RONER

Anova Culinary Sous Vide Precision Cooker 2.0 (disponibile su *amazon.it*) ha un piccolo computer sul quale impostare temperatura e tempo di cottura. Si immerge nella pentola con l'acqua, poi fa tutto da solo. È abbinato a una app da scaricare sul telefono, per monitorare i comandi a distanza e trovare consigli per cucinare pesce, verdure, uova, pollo, manzo, agnello, maiale.

↓ MACCHINE PER IL SOTTOVUOTO

Confezionamento con un sottovuoto del 99% nel cassetto Sous Vide di Siemens StudioLine. Alle prestazioni touch per impostare i livelli, abbina un **design** elegante, con sistema push-pull, senza maniglia.

Il cassetto Gaggenau della Serie 400, con 3 livelli di sottovuoto e 3 di sigillamento, ha anche un adattatore per insacchettare cibi fuori misura all'esterno della camera e per tappare le **bottiglie**.

Con la macchina per il sottovuoto da incasso di Miele è possibile anche **marinare** e porzionare gli alimenti, sigillare contenitori e vasetti, richiudere le confezioni originali.

Nessun vano dedicato per gli apparecchi **free standing**, da collocare dove si vuole. Il modello Laica Professional a più potenze (su *amazon.it*) è dotato di doppia pompa di aspirazione e doppia barra saldante.

carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

a cura di **VALENTINA VERCELLI**

Gambero rosso di Mazara pag. 67

I profumi floreali e agrumati di un **Grillo** per il sapore dolce dei gamberi. Tra i migliori di Sicilia, il **Lalùci 2019** di **Baglio del Cristo di Campobello** è molto minerale, grazie ai terreni calcarei della vigna. *14 euro. cristodicampobello.it*

Tagliatelle pag. 72
Tagliolini pag. 76

Lo **Chardonnay** è uno dei bianchi che sta meglio con primi al burro e funghi. Vi consigliamo il **Camarà 2019** di **Tenuta Mazzolino**, agrumato, fresco e con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. *11 euro. tenuta-mazzolino.com*

Ventresca pag. 78
Baccalà al vapore pag. 79

Gli agrumi e i profumi di capperi e finocchietto vogliono un bianco marino, come il **Vermentino** della **Maremma Toscana Valdifalco Bio 2019** di **Tenuta Loacker**, succoso e minerale. *13 euro. loacker.bio*

Pane e cicoria pag. 83

Le note aromatiche di un **Bombino Bianco** creano un piacevole contrasto con il sapore amaro della cicoria. Il **Castel del Monte Pagliaia 2019** di **Conte Spagnoletti Zeuli** vince in freschezza. *9 euro. contespagnolettizeuli.it*

Genovese di cinghiale pag. 69

Optate di sicuro per un **Sangiovese** che sappia unire struttura e scorrevolezza. Per noi è il toscano **E'ssenza 2019 Ottosecoli** di **Conte Guicciardini**, senza solfiti aggiunti, fruttato, piacevolissimo. *11,50 euro. conteguicciardini.it*

Orzo fiorito pag. 75

I primi leggeri, con verdure e formaggi freschi, sono valorizzati da un bianco con le stesse caratteristiche, come un **Lugana** d'annata. Il **Lunatio 2019** di **Masi**, da vigneti bio, ha un gusto asciutto e una bella sapidità. *9 euro. masi.it*

Salsiccia e friarielli pag. 81

Serve un rosso avvolgente per mitigare il piccante e l'amarognolo, ma di struttura, come il **Negroamaro del Salento**. Lo **Schiaccianoci 2017** di **Varvaglione 1921** è fruttato e speziato. *10 euro. varvaglione.com*

Semifreddo all'anice pag. 85

Serve un vino dolce, bilanciato dall'acidità e non troppo alcolico: l'**Alto Adige Valle Isarco Nectaris Kerner Passito 2018** di **Cantina Valle Isarco** ha profumi di frutta esotica e carattere nordico. *35 euro. eisacktalerkellerei.it*

Crème brûlée all'aringa pag. 70
Salmone pag. 70

Gli antipasti di pesce dal sapore deciso si rinfrescano con **Prosecco Superiore di Valdobbiadene**. Il **Rive di Collalto Extra Brut** di **Borgoluce** è secco e fragrante. *16,50 euro. borgoluce.it*

Tortelli al pecorino pag. 75

Serve un rosso speziato e di media struttura. Ci è piaciuto l'abbinamento con il **Val d'Arno** di **Sopra Rosso Borrigiano 2018** di **Il Borro**, da agricoltura biologica, schietto e intrigante. *12,50 euro. ilborrowines.com*

Lombatine di cervo pag. 81

Solido, elegante e bene affinato è il rosso per la selvaggina. Il **Colli Euganei Rosso Gemola 2015** di **Vignalta**, da suoli vulcanici, è 70% merlot e 30% cabernet franc, è sapido ed equilibrato. *33,50 euro. vignalta.it*

Tiramisù pag. 85
Torta caprese pag. 86

Coinvolgente l'abbinata tra i dolci al cioccolato e una birra scura, come la **Porter**. La **Chocolate** di **Fabbrica della Birra Perugia**, morbida e aromatica, si valorizza servita sui 10 °C. *3,50 euro. birraperugia.it*

Bottoni di piccione pag. 71

Stanno benissimo con una birra in stile bock come la **Amleto Zerocinquanta**, rossa non filtrata a bassa fermentazione, con un gusto morbido e tostato. Servitela sui 10 °C per apprezzarne al meglio i profumi di frutta matura. *3,20 euro. theresianer.it*

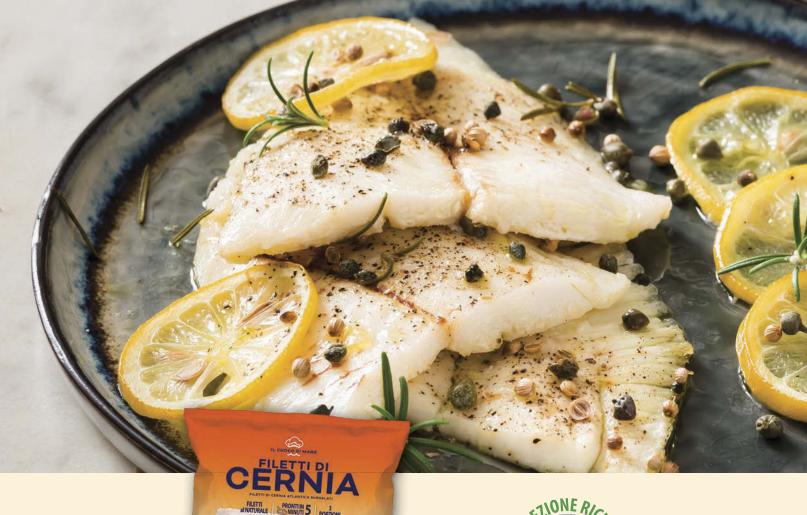
Sgombro marinato pag. 77

Un bianco di carattere per sostenere l'intensità dello sgombro. Per noi è un **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore**, meglio se maturo, come l'elegante e sapido **Podium 2017** di **Garofoli**. *15,50 euro. garofolivini.it*

Agnello brasato pag. 82

Uno dei migliori rossi da abbinare alla carne d'agnello è il **Pinot Nero**. Sceglietene uno elegante, profondo ma scorrevole, come il **Praesulis 2018** di **Gumphof** che profuma di bosco e fiori di montagna. *25 euro. gumphof.it*

Crema bruciata pag. 86

I delicati sentori floreali e fruttati, il basso grado alcolico e il carattere spumeggiante di un **Brachetto d'Acqui** esaltano i dolci alla ciliegia. Il 2019 di **Braida** è facile e invogliante con il suo finale fresco. *11 euro. braida.it*

LA CUCINA ITALIANA

PER DOMORI

IL CACAO
RITROVATO

Uomini e donne nei tipici costumi venezuelani del XVIII secolo: le illustrazioni sono un omaggio al Paese dove è iniziato il duraturo legame tra Domori e il Criollo, e dove proseguono i progetti per il futuro.

Non si estinguono solo gli animali, anzi. Ogni anno scompaiono decine di specie vegetali, e sarebbe finita così anche per la pregiata varietà di cacao Criollo, salvata dalla caparbietà e dalla visione imprenditoriale di Gianluca Franzoni, fondatore di Domori. La coltivazione del cacao dei Maya e degli Aztechi infatti era stata progressivamente abbandonata a causa della sua bassa resa produttiva, a fronte però di una qualità senza eguali, che andava preservata. Oggi, dopo 25 anni di studio, lavoro, recupero delle piantagioni e difesa dell'habitat naturale, grazie a Domori è stata salvata la **biodiversità** di oltre sette varietà di cacao Criollo, valorizzato il lavoro dei coltivatori e garantita la filiera dalla fava alla tavoletta di un prodotto davvero unico. Questo cacao rappresenta solo lo 0,001% della produzione globale, è il più **pregiato** e arriva sino a noi con la ricetta più corta e pura al mondo: massa di cacao al 100% – o con al massimo il 30% di zucchero di canna. Non serve altro per assaporare le note aromatiche naturalmente contenute in queste rare fave di cacao. **WWW.DOMORI.IT**

CRIOLLO BLEND

Il cioccolato più raffinato e prezioso di Domori si rinnova nel formato e nel packaging grazie alla creatività di Annamaria Testa, che ha firmato l'immagine della nuova tavoletta: 50 g, sottile e rettangolare, valorizza il gusto delicatissimo del Criollo e permette di assaporarne al meglio le sue raffinate sfumature. La nuova collezione Blend Line nasce per offrire un'esperienza di degustazione completa, permettendo di scoprire tutte le caratteristiche del cioccolato più pregiato grazie a quattro diverse percentuali di cacao, 70, 80, 90 e 100%. Ottimo da solo, o in abbinamento a vini e liquori seguendo le indicazioni della guida *Cosa bere col cioccolato* a cui hanno lavorato i degustatori Domori per trovare il bicchiere perfetto per esaltare i single origins del marchio.

«CI VUOLE UN'ALTA RISTORAZIONE CHE VADA DRITTA AL *cuore* ISPIRATA DAL NOSTRO *MODELLO* DELL'*osteria*»

di MADDALENA FOSSATI, foto GIACOMO BRETZEL

Uomo coraggioso, che va deciso per la sua strada, Niko Romito prende tanti rischi, anche quello di non piacere, ma piace. La sua cucina è tanto italiana, quanto intensa e assoluta. Fino all'ultimo cavolfiore

«Caro Niko ti scrivo così mi distraggo un po'. E siccome sei molto lontano, più forte ti scriverò». L'incipit con la canzone di Lucio Dalla mi è venuto così, ma è certo che Niko Romito abiti lontano com'è certo che speriamo tanto nell'anno che verrà. E sì, Niko vive in Abruzzo, regione magica e tra le meno popolate d'Italia. Per un milanese un miraggio, per un romano una destinazione di montagna vista la distanza da week end, per tutti un luogo di rara bellezza, e scoperta.

E Niko Romito abita a Castel di Sangro, a pochi chilometri dalla più famosa Rivisondoli dove un tempo il padre Antonio, personaggio eclettico e creativo, aveva un albergo. E in questo Abruzzo «forte e gentile», come lo definì **Primo Levi** che coniò l'espressione per definire il titolo di un suo racconto di viaggio pubblicato nel 1882, in questa terra dicevo, Niko ci sta sempre, tranne quando non è in giro per il mondo e per i suoi tour (in epoche «normali» naturalmente) visto che ha un'importante collaborazione con i Bulgari Hotels con il concept Il Ristorante. Pechino, Shanghai, ma anche Milano, Dubai e presto Parigi, Mosca, Tokyo, un successo. E poi ti trovi a Casadonna persa in quegli smarrimenti che hanno il sapore dell'avventura, in una sorta di brughiera che avrebbe ispirato Jane Austen o le sorelle Brontë a scrivere romanzi più vicini al Mediterraneo e sicuramente all'Adriatico.

E arriva lui. Sorridente, antifamoso, coraggioso. Non fa niente per piacerti ma ti piace, non fa niente per sedurti con la sua cucina ma ti seduce e ha il coraggio vero degli uomini che abitano nelle **lande remote**. Una storia, la sua, fantastica. Un outsider che si ritrova con determinazione e caparbietà e prendere prima una e poi una seconda stella nel giro di tre anni (2007 e 2009) fino all'Olimpo degli dei, la terza, proclamata nel 2013.

«Quando ereditai la pasticceria da mio padre a Rivisondoli non sapevo realmente cucinare. Studiavo **Economia e commercio**. Mi trovai a proporre piatti classici della tradizione tipo tagliatelle panna e funghi, salsiccia in scamorza, ed ero sempre pieno. Avevamo la millefoglie e la torta di mele. Alla fine della prima stagione, con mia sorella Cristiana che stava in sala, avevamo messo da parte un tesoro. Poi a un certo punto decisi di cucinare solo quello che mi andava e il ristorante si svuotò. La gente si sedeva al tavolo e ci chiedeva l'arrosticino, il pecorino con il miele e visto che non c'era nel menù, si alzava e se ne andava. In una settimana facevamo due coperti. Eravamo giovani, un po' matti, riuscivamo a stare a galla con poco. Avevamo le ceramiche di Limoges e →

Niko Romito, classe 1974, chef del ristorante Reale a Casadonna, tre stelle Michelin dal 2013, ha fondato anche la sua scuola di cucina professionale.

Bernadotte che davano solo ai cuochi stellati e le compravo tramite un collega che poi me le rispediva, i tovaglioli in **lino** con punto a giorno, servivo magnum di Gassier rosé in aperitivo, ero un extraterrestre. Poi però arrivarono le stelle, due in tre anni e cambiò tutto. Molti mi dicevano di spostarmi, ero l'unica Michelin dell'Abruzzo. In quel periodo, dissi di no anche a Bulgari per prendere le redini della cucina a Tokyo dove poi andò Luca Fantin, ma dissi di no perché avevo in mente Casadonna. Strano poi come ci sia tornato comunque».

Quando apri un ristorante in un paese di 689 abitanti (dato Istat 2017), se non ti sintonizzi perfettamente con il palato della clientela non hai molte chance di durata. E invece Niko tira dritto e tiene duro. Anzi. Investe nel progetto Casadonna, dove si trova il Reale, il suo ristorante oggi **tre stelle Michelin** (che ha spostato da Rivisondoli a qui nel 2011), e nove ambienti tra suite e camere in pietra della **Majella**, oltre a diversi ettari di vigne di autoctono pecorino e la scuola professionale, l'Accademia che porta il suo nome. Un ex convento del Cinquecento a simboleggiare un'oasi di pace e purezza come la sua cucina. Quando ti propone un cavolfiore, Niko, per intenderci, non ti sta dicendo di assaggiare un cavolfiore cucinato con una moltitudo d'ingredienti dove il primo è l'elemento principale, ti sta proponendo l'essenza assoluta dell'ortaggio studiato e sperimentato per dare l'apice dell'esperienza del suo sapore.

«È un alimento domestico calato nell'alta ristorazione, dove ci sono voluti due anni di lavoro per arrivare a un piatto tra i più raccontati dai critici e appassionati che vengono qui, è la

«PRIMA DELL'ANNO 2000 NON AVEVO MAI CUCINATO. FACEVO TAGLIATELLE PANNA E FUNGHI, *salsiccia* IN SCAMORZA, TORTA DI MELE...»

versione tre stelle del cavolfiore gratinato di casa... La tecnica lo rende, nutrizionalmente parlando, perfetto e puro il suo sapore. Ci vuole un'alta ristorazione che vada dritto al cuore. Mi affascina quando costruisco un piatto... come per esempio il cardoncello all'aglio, olio e prezzemolo, la classica tradizione italiana, oppure lavorare su sedano, carote e cipolla. Ho preso i tre ortaggi più utilizzati e meno stimati della nostra cucina perché sono nascosti e di solito servono come base per ragù, brasati e arrosti. Perché non restituiamo dignità a tre protagonisti? Italianissimo, no? Non chiamiamoli brodi ma "assoluti" perché non c'è aggiunta di acqua. Prendo l'idea leggendo **vecchi manuali di cucina regionale**. È un risultato che ha una struttura simile all'acqua del brodo ma è il concentrato massimo del sapore. E ancora amo le minestre, se penso a quante ricette ci sono delle minestre perché non ricreare la grande minestra all'interno della grande ristorazione? L'alta ristorazione non deve perdere collegamento con la cucina domestica, può dialogare con la modernità e mantenere il calore, il gusto, l'affetto».

C'è molta **emozione** quando Niko parla di cucina perché non è solo cucina, è cultura, identità. «Quando penso alla cucina del nostro Paese, mi viene in mente subito il disegno dell'Italia sulla cartina geografica. Più cresco, più conosco altre realtà gastronomiche, più apprezzo la grandezza del nostro cibo. È un insieme di culture e di prodotti, di territorio, di storie da raccontare, di biodiversità, di varietà di prodotti dal mare alla terra, e soprattutto è un insieme di esperienze che identificano la nostra cultura ed è qualcosa di straordinario. Mi affascina la cucina dei campanili, già solo in Abruzzo quattro comuni della stessa provincia hanno tradizioni e usi diversi. Per noi è scontato mangiare sempre piatti differenti dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Invece è straordinario. Quando andavo a scuola, i miei riferimenti erano la scuola francese e spagnola, non apprezzavo la cucina regionale, era un fatto acquisito. Invece oggi ne percepisco tutta la sua potenza. La nostra forza nasce dall'osteria – la tipologia dei piatti, il calore, l'approccio di servizio –, un mondo che affascina gli stranieri. Da giovane pensavo fosse un luogo minore, invece ci sono la **cultura** e l'**identità** anche più forti rispetto a quelle cucine dell'alta ristorazione che cercano di portare avanti parametri internazionali. L'idea che un ristorante non possa partire dal modello della trattoria per ottenere la stella è sbagliatissima. Se penso a un tre stelle storico come Dal Pescatore di Nadia Santini, quando ti siedi alla sua tavola, mangi i piatti della cucina tradizionale portati all'ennesima potenza con tutte le tecniche che lei conosce per renderli magnifici. Compie uno sforzo incredibile a risettare le ricette per migliorare il sapore, l'apporto nutrizionale, la leggerezza. Così il nostro cibo diventa assolutamente identitario e può dialogare con il mondo, diventare unico nel mondo».

Il pensiero di Romito è rotondo, coerente, affinato in epoche non sospette. Ed è grazie a cuochi come lui che ci potrebbe essere l'**Unesco** nel nostro futuro. «Quando penso alla candidatura, immagino il nostro territorio che si porta dietro l'architettura e il paesaggio, e il cibo come espressione culturale del tutto, un patrimonio che può essere visitato dal mondo e che racconta i tanti valori che i popoli dovrebbero ricercare per trovare qualità e benessere per gli individui e il pianeta».

Siamo un modello in evoluzione, insomma, e Niko Romito ne è un eccellente rappresentante. ■

Infuso DI BOSCO

IL *punto* DI ARRIVO È IL GUSTO

Il menù degustazione del Reale è un nuovo arrangiamento dei piatti di vent'anni del ristorante. Dove è la materia che detta al cuoco tutto quello di cui ha bisogno per emozionare chi siede alla sua tavola

di MARCO BOLASCO
foto BRAMBILLA SERRANI, FRANCESCO FIORAMONTI, ROBERTO SAMMARTINI

Uno dei problemi più evidenti degli chef contemporanei risiede nel concetto stesso di menù. Parlo del menù degustazione, quella definizione che ogni cuoco dà della possibilità di presentare la propria idea di cucina e portare in tavola i piatti più rappresentativi del locale. Ma un menù – dal punto di vista di chi mangia – non è questo, a meno che non si stia parlando di quel cartoncino che viene consegnato ai clienti all'inizio del pasto. Il menù è un vero e proprio percorso, una strada che deve avere un senso e uno svolgimento, un **racconto** in sé, che da qualche parte va a parare. Altrimenti rimane una mera sequenza di piatti, perlopiù faticosa e ridondante. Soprattutto, inutile.

Niko Romito ha risolto in gran parte il concetto di menù. La ragione è nell'identità profonda della sua cucina e nella sua genesi, che parte dalla materia prima e alla materia prima torna, perché è lei stessa a dover comunicare «ciò di cui ha bisogno», non già l'ego dello chef. Beninteso, la personalità e lo stile romitiani sono marcatissimi, ma l'esercizio della creazione li usa come strumenti, più che come fini. Non esistono nel menù del Reale un inizio e un termine prefissati, l'ordine degli addendi nasce in funzione del messaggio finale, le portate non seguono lo schema antipasto-primo-secondo-dolce, piuttosto sono scandite dal ritmo che ciascun piatto trasmette a chi mangia. Per questa ragione, forse, si potrebbe anche pensare di scambiare alcune caselle fra loro, tanto è forte il punto di arrivo: →

Baccalà, PATATE, OLIVE NERE E BASILICO

SPIGOLA E *tartufo bianco*

il gusto. Già, perché la cucina di Niko Romito è una delle più centrate sul gusto, non su altro. Si è provato più volte ad associarlo a una tendenza, a un contesto (il suo territorio abruzzese, il più scontato), a una tipologia di prodotti. E, in tutta onestà, in passato ci ho provato anche io. Ma l'obiettivo del nostro chef è e rimane il gusto, come **serena ossessione**, in tutte le sue espressioni: da quella più blanda a quella più intensa e concentrata.

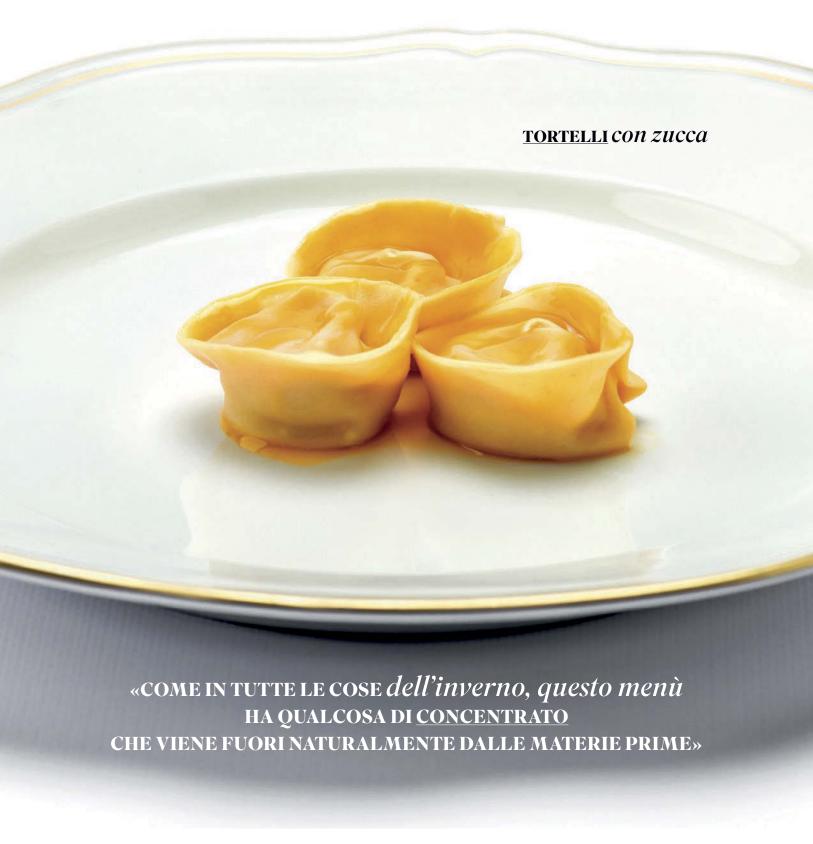
Non ci si allontana mai dalla personalità dell'ingrediente: un pomodoro rimarrà sempre un pomodoro, al massimo se ne scoprirà un lato sconosciuto. In questo senso è una cucina, quella della semplicità apparente, di assoluta onestà, che non conosce nascondigli né mistificazioni. D'altro canto, nel suo processo creativo è lo chef stesso a dichiarare: «Nessuno dei miei nuovi piatti nasce da un ragionamento sul piatto finito. È raro che dica a me stesso: "Adesso preparo una pasta ripiena" o "un secondo di carne bianca". Il punto di partenza è la materia prima, la mia riflessione è sul prodotto. Dal prodotto passo alla tecnica, dalla tecnica al risultato». (da N. Romito e L. Lazzaroni, *Dieci lezioni di cucina*, Giunti Editore, 2015).

Involontariamente la riapertura post lockdown in primavera ha portato alla costruzione di un menù particolarmente centrato, obbligati come si era a rimanere in una dimensione più facilmente comprensibile, in cui la ricerca delle novità ha dovuto lasciare spazio a un percorso storico, fatto dei piatti di vent'anni del ristorante. Una sequenza che però doveva cercare, oltre al fine, il proprio svolgimento e che non ha impedito qualche **nuovo arrangiamento**, esattamente come avviene per i pezzi musicali che si ricantano dopo qualche anno. Il primo menù estivo 2020 ha poi avuto come conseguenza un menù autunnale e uno invernale. La richiesta di questo tipo di esperienza era andata oltre ogni aspettativa: boom di prenotazioni per una nuova clientela, più giovane e di prossimità, che non aspettava altro che poter avere la giusta occasione per varcare la soglia del tristellato più a Sud d'Italia. →

LENTICCHIE, *nocciola* E AGLIO

Verza **ARROSTO**

TORTELLI *con zucca*

«COME IN TUTTE LE COSE ***dell'inverno, questo menù*** **HA QUALCOSA DI CONCENTRATO CHE VIENE FUORI NATURALMENTE DALLE MATERIE PRIME»**

Gli ingredienti sono, ovviamente, le materie prime scelte. Ma ingredienti sono anche la stratificazione, i nuovi equilibri ricercati (e in qualche modo ridefiniti), le emozioni giocate su alcuni **sorprendenti** rapporti di forza nei piatti, particolarmente forti in quelli vegetali. Non ce n'è uno che vada spiegato, che porti in sé il racconto di una storia, sebbene ovviamente la storia della sua creazione esista sempre. L'unica cosa che conta e che guida è il sapore, dal primo all'ultimo boccone la cucina di Romito appare immediata sia per i palati allenati sia per quelli che da lui si siedono per la prima volta. C'è qualcosa di particolarmente comprensibile in quello che non si deve spiegare, e il bello è che ciascuno lo può leggere, per questo, a modo proprio. Un po' come i testi delle canzoni di Francesco De Gregori, i piatti di Romito puoi definirli tu: l'autore ti ha solo dato degli spunti, senz'altro emozionandoti, ma il resto lo puoi completare da solo e fa parte del tuo vissuto, della tua memoria gustativa, del tuo immaginario.

Il percorso invernale, come tutte le cose invernali, ha qualcosa di concentrato e intenso. Cosa che nei piatti del Reale 2020 viene fuori naturalmente dalle materie prime. Per rimanere al mondo vegetale: sedano rapa, carciofo, lenticchie, nocciole, verza, zucca. Tutto si apre con un Infuso di bosco (piatto del 2010), che introduce l'insieme e **crea appetito**. L'impatto è con qualcosa che assomiglia al brodo ma brodo non è, ed è proprio l'infusione a creare la magia di profumi e sapori inediti. La tradizione sa →

«STRATIFICANDO, *si sprigionano gli aromi*
CHE SONO GIÀ ALL'INTERNO DELL'INGREDIENTE
E *si diffondono* QUANDO LO SI CONCENTRA»

CARCIOFO E *rosmarino*

bene che tutto questo ha il sapore del conforto ed è immediato nutrimento. Altro che appetizer. Così confortante che sembra quasi che non lo abbia creato un uomo. Poi si vola su un Baccalà (patate, olive nere e basilico, 2006) che registra le tonalità di ciò che per un abruzzese è il Mediterraneo e si plana sulla Spigola e tartufo bianco (del 2016 ma già riarrangiato), piatto in cui il pesce è arricchito dal tartufo che, per una volta, si dona alla sua base e non viene esaltato in sé: la spigola non è arricchita DAL tartufo, è più intensa e sapida CON il tartufo. Il vero atterraggio, però, è quello con Lenticchie, nocciola e aglio. Un piattino che è un **concentrato vero di terra**, con il legume cotto alla perfezione che si mescola, pescando con il cucchiaino, con il sublime della nocciola. Vibrazioni da tecniche e architetture del menù.

Poi il Pane, ma non perché il pane venga portato a tavola come complemento al cibo. A quello saremmo abituati. No, Romito decide nel 2015 di trasformare il suo pane in una portata vera e propria: «Il pane è cultura, è civiltà: non l'ho detto io, l'hanno detto molti ben più esperti di me, prima di me. Mancare di rispetto al pane significa mancare di rispetto all'uomo, disonorare una tradizione millenaria. Rispettare il pane significa prendere il capo di un filo molto lungo, e continuare a tesserlo per portarlo avanti. Significa introdurre nell'organismo di chi nutriamo un alimento pulitissimo e naturale (quando è ben fatto)». La scelta delle farine, il rapporto fra croccantezza e mollica e la temperatura di servizio catturano subito l'attenzione di chi mangia. Il problema è solo non finirlo tutto...

Impossibile non dire qualcosa sulla Verza arrosto, se non altro perché, sempre nel 2015 (anno interessantissimo nell'evoluzione della cucina di Romito), questo piatto sdogana in maniera definitiva in Italia il fatto che un ristorante stellato possa servire, come portata importante, un **ingrediente povero**, poverissimo. Concentrazione e architettura del piatto sono di nuovo la chiave di volta del sapore, che non può non convincere. A volte poi Niko cambia il rapporto di forza fra le cose, ed è il caso del Tortelli con zucca. Niente a che vedere con la celeberrima pasta ripiena del Ferrarese o del Mantovano: qui il piatto è la zucca, nella sua nudità e perfezione. Il tortello fa da accompagnatore, quasi un cucchiaio che te la porge e se ne va.

Se ne va e arriva il Carciofo, che sintetizza il concetto di stratificazione. Perché subisce diverse cotture e viene spennellato con una glassa pura di carciofo che si ottiene dall'acqua del vegetale stesso. È come una vernice che, rivestendolo, ne stratifica il sapore. L'aggiunta di un concentrato di rosmarino ottenuto dalla sua resina va a **sottolineare** ancora di più la parte aromatica insita nella natura di questo fiore. «Stratificando si sprigionano i suoi sentori "secondari", vale a dire gli aromi che sono già all'interno dell'ingrediente e si diffondono quando lo si concentra. Nel caso del carciofo questi sentori sono la menta, il miele, l'acciuga e la liquirizia, talmente forte, quest'ultima, da indurre alcuni a credere che io l'aggiunga», spiega lo chef.

Piccione, CHIODI DI GAROFANO, SENAPE *e acqua*

Discorso completamente diverso quello del Piccione, chiodi di garofano, senape e acqua (piatto recentissimo, è del 2019), perché qui dalla carne viene sottratto il conosciuto, ovvero il modo con cui universalmente si è abituati a cuocerla. Si potrebbe parlare di sottrazione se non fosse che il risultato al palato, sottolineato da una senape «maison» di rara freschezza, riporta tutto all'essenza del piccione, che alla fine è superiore a quella di un piccione arrosto.

Così Romito ci rimette in **pace** con il concetto di menù e, incredibilmente, verrebbe addirittura voglia di non fermarsi, dopo quindici portate. ■

MARCO BOLASCO
«Sono un giornalista da qualche tempo dedicato ai libri e in particolare alla saggistica. Ho lavorato per tredici anni al Gambero Rosso, curando anche la *Guida Ristoranti*, mentre dal 2012 mi occupo di quella delle *Osterie d'Italia* di Slow Food. Ho scritto la *Vita segreta dei cuochi*, appena uscito per Giunti».

«NON PRETENDIAMO DI AVERE CAMERIERI *robot*, DIAMO A OGNUNO LA LIBERTÀ DI ESPRIMERSI»

Per Cristiana Romito, regista dell'ospitalità del Reale e di Casadonna, la regola è: formazione uguale per tutti, niente gerarchie, elasticità e armonia. Perché ogni cliente stia bene, come a casa

di GABRIELE ZANATTA, foto GIACOMO BRETZEL

Puoi anche trovarti di fronte ai piatti più deliziosi e creativi del mondo ma, se non stai bene in sala, in quel ristorante non tornerai mai più. Il servizio e l'accoglienza, lo dimostra un numero crescente di studi, sono fattori che, alla lunga, incidono più della cucina nel successo di un'insegna. È una legge che i ragazzi del Reale e di Casadonna applicano ogni giorno, traducendo le direttive di Cristiana Romito, una professionista accanto al fratello Niko. Classe 1972, è riduttivo anche definirla «maître»: i francesi direbbero «maître d'», contrazione di «maître d'hotel». È la regista delle trentadue persone che scrivono ogni giorno la storia dell'ospitalità del ristorante Reale ma prima ancora del convento di Castel di Sangro, trasformato sette anni fa dai «Romitos» in hotel di charme.

Cristiana, quando ha iniziato questa professione?
«Nel 2000, quando morì papà Antonio. Io e Niko studiavamo a Roma ma dovemmo tornare a prendere le redini del ristorante di famiglia, a Rivisondoli. Avevo studiato da traduttrice e interprete ma imparai presto un nuovo lavoro: riorganizzare e gestire la sala. Vinsi la resistenza al vino prendendo il diploma di sommellerie dell'Ais. Facevo servizio a pranzo, nel pomeriggio andavo al corso di Avezzano e la sera tornavo in sala. Ho imparato il mestiere da cliente».
Che cosa intende?
«Sono autodidatta: nel tempo libero visitavo i ristoranti dei colleghi. Mio padre diceva: "Osservare è mezzo imparare". Ho fatto mio l'adagio».
Come ha impostato la sala del Reale?
«Con una struttura orizzontale, opposta allo schema piramidale dell'alta cucina francese, in cui si parte dal basso e, se si è bravi, si scalano le gerarchie. Da noi anche lo stagista è formato da subito a svolgere le mansioni dei colleghi più esperti: chiama i piatti, risponde a ogni possibile domanda del cliente, definisce i dettagli tecnici di ogni portata. Così è motivato e cresce più in fretta».
Quali sono le raccomandazioni fondamentali?
«Cercare di soddisfare sempre il cliente, senza mai chiudersi. Adattarsi a ogni imprevisto, badare al minimo dettaglio: se chi siede impugna il coltello a sinistra o a destra, memorizzare per la volta dopo cosa mangia o beve, cambiare in corsa un piatto del menù in base a un dialogo ascoltato di sfuggita, capire quanto attardarsi a raccontare una pietanza... Applicare psicologia ed elasticità».
Quanto è importante il racconto nella vostra cucina?
«Abbastanza, perché la tecnica è complessa ma non possiamo neanche eccedere in tecnicismi. Ci sono informazioni che vanno date, per esempio un piatto che è meglio gustare con la forchetta in verticale. Ma non possiamo esagerare. Non pretendiamo di avere camerieri robot, diamo a ognuno la libertà di esprimersi. Dopo un percorso di formazione di un mese, però, che all'inizio devono seguire tutti. Tutto lo staff deve assaggiare, imparare a conoscere i piatti».
Dicono che il cuoco che sa anche di sala è un cuoco migliore.
«Sono d'accordo. In genere, non devono esistere rigidità tra cuochi e camerieri, è bello che ognuno si metta nei panni dell'altro, anche solo per un attimo perché, se c'è armonia, ci guadagniamo tutti. Se io avviso i cuochi che il cliente sta andando in bagno, i cuochi non battono ciglio a fermare l'uscita di un piatto. C'è molto equilibrio e rispetto».
Ha mai avuto la tentazione di lavorare in cucina?
«Non mi ha mai sfiorato il pensiero (*sorride*, ndr), nemmeno a casa nei giorni del lockdown. Io lavoro per un solo obiettivo, sentire pronunciare al cliente, alla fine di tutto, questa frase: "Grazie, siamo stati come a casa"».

Cristiana Romito, quarantotto anni, da venti è alla guida del personale addetto all'ospitalità a Casadonna di Castel di Sangro, ex convento cinquecentesco nel Parco Nazionale d'Abruzzo dove hanno sede il ristorante Reale, un boutique hotel e l'Accademia Niko Romito.

Ragazzi al pass

(DA SINISTRA A DESTRA)

GAETANO DI LORETO
RESPONSABILE COLAZIONI E ACCOGLIENZA
Trentasette anni, di Castel di Sangro, scatta in servizio già alle 7 per preparare la leggendaria sala delle colazioni di Casadonna, una delle più ricche d'Italia. Di una gentilezza d'altri tempi, racconta con dovizia i particolari di ogni assaggio, dalle confetture all'acqua di mandorle.

ALESSANDRO TENERINI
AIUTO SOMMELIER E CAMERIERE
Ventiquattro anni, riservato, esprime un'attenzione spasmodica ai dettagli di sala, mantenendo sempre uno spirito amichevole. Confessa di aver impiegato un po' ad adattarsi. Ma ora è felice: «Mi ha aiutato la qualità dei pasti dello staff, il cibo migliore che abbia mai provato».

TIZIANA VALDISERRI
CAMERIERA
Trentun anni, ha cominciato a lavorare al Reale pochi giorni prima del lockdown. La sua giornata inizia alle 10: prepara la sala e poi fa servizio. Ama il contatto col cliente ed è felice quando piovono i complimenti. Il momento preferito? «La domenica sera, quando mangiamo la pizza!».

WALTER CILLI
CHEF DE RANG
Venticinque anni, abruzzese, al Reale da tre stagioni, alle 10 è già in servizio a stirare le tovaglie. È entusiasta dell'ultimo corso, nonostante le difficoltà: «Abbiamo imparato a comunicare con gli occhi». Il complimento più bello? «Una volta ci hanno detto che danziamo in sala».

(NELLA FOTO NON C'È...)
MATTEO ALBANESI
MAÎTRE
Trentaquattro anni, romagnolo, è in sella al ristorante Reale dal giugno 2014. Stirare, preparare la mise-en-place, curare l'argenteria: non c'è dettaglio che non curi di persona. I momenti preferiti? «Scherzare coi colleghi nelle pause. E studiare il profilo dei clienti al briefing, prima che arrivino».

A pranzo, i camerieri del ristorante Reale gustano lo spaghetto al ragù bianco, sostanzioso piatto unico (qui a destra, la ricetta). Sono seduti al banco del pass (punto strategico in cui lo chef dà l'ultimo tocco al piatto e lo consegna per il servizio).

Spaghetto al ragù bianco

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

600 g scarti di carne di manzo
500 g spaghetti
30 g carota – 30 g cipolla
30 g sedano
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe bianco

Tagliate sedano, carota e cipolla a dadini minuscoli (2 mm, brunoise).
Soffriggeteli in una casseruola con un velo di olio per circa 15 minuti a fuoco basso.
Passate gli scarti di manzo al tritacarne, raccoglieteli nella casseruola con sedano, carota e cipolla e rosolateli.
Aggiungete quindi vino bianco, pepe e un pizzico di sale e cuocete a fuoco basso per circa 1 ora.
Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli molto al dente e terminate la cottura nella casseruola con il ragù in 3 minuti circa.

zafferano
LAMPES A PORTER
Imagine
the atmosphere
of a candle.
Imagine
the fidelity
of a torch.
Imagine
the design
of a sculpture.
Lampada Poldina fotografata da Claudio Mainardi
poldina.com

binomi PERFETTI

Calici che raccontano le storie delle terre e dei vignaioli, facili da bere e difficili da dimenticare. La selezione di Gianni Sinesi è il paradigma dell'alchimia tra il cibo e il vino

a cura di **VALENTINA VERCELLI**, foto **SOFIE DELAUW**

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2002 VALENTINI
La dolcezza del frutto, che caratterizza il Montepulciano più famoso della regione, accompagna bene il gusto avvolgente e sapido del parmigiano con le Tagliatelle; inoltre, il Piccione, chiodi di garofano, senape e acqua è valorizzato dalla scelta di servire una vecchia annata, con i tannini ingentiliti dal tempo e le note in armonioso accordo con le sensazioni balsamiche e complesse della pietanza.

CERASUOLO D'ABRUZZO 2018 CATALDI MADONNA
Con la sua avvolgenza, data dalla dolcezza del frutto e dalla morbidezza dei tannini, crea un piacevole contrasto con la tendenza amarognola delle olive nere e con le note vegetali del basilico, ritrovando il perfetto equilibrio con il Baccalà. Nel caso di Pancetta e sedano rapa, invece, l'acidità del vino mitiga la grassezza della carne per un finale all'insegna dell'equilibrio.

FRANCIACORTA PAS DOSÉ SELEZIONE «IMPRESSIONI DI GIANNI SINESI» RISERVA 2007 MOSNEL
Dopo undici anni sui lieviti, questo Franciacorta fatto con chardonnay, pinot nero e pinot bianco, ha profumi intensi e complessi che preannunciano il sorso ampio ed elegante ma anche potente; fresco e sapido, persistente, nel finale è acceso da un tocco quasi piccante. Dà il via all'esperienza gastronomica in modo intrigante, legandosi alla perfezione con l'Infuso di bosco.

MAURY 1959 DOMAINES ET TERROIRS DU SUD
Questa denominazione francese del Roussillon è celebre per i suoi vini fortificati ricchi di zuccheri, a base di uve grenache, e la 1959 è stata una delle migliori vendemmie del ventesimo secolo. Sono rossi che amano sapori affumicati e agrodolci e trovano un equilibrio perfetto con la Granita di liquirizia e aceto balsamico e il Gel di vitello.

GIANNI SINESI
HEAD SOMMELIER
Trentasei anni, pugliese di Barletta, gestisce la cantina del Reale a Casadonna. Prima di iniziare il servizio, ha un rito tutto suo: sedere per cinque minuti all'ombra del maestoso ippocastano della tenuta. La sua visione di eccellenza è rappresentata da vini puliti, eleganti e piacevoli, in cui il vitigno e il territorio siano sempre ben riconoscibili, come nelle «Impressioni di Gianni Sinesi», una raccolta di bottiglie che ha realizzato in collaborazione con i produttori.

VILLA MONTOSOLI 2013
PIETROSO
Un Sangiovese di Montalcino che per grazia ed eleganza ricorda i migliori Pinot Nero: la sua dolcezza acida ben si abbina alla complessità del sapore dolce e amaro della Verza arrosto, mentre la struttura fresca e complessa dialoga a meraviglia con tutte le sfumature di sapore della Costina di agnello e tartufo nero.

MEURSAULT PREMIER CRU PERRIERES 1996
ROBERT AMPEAU ET FILS
Arriva dal territorio dove si producono i migliori Chardonnay del mondo questo calice che unisce mirabilmente freschezza, maturità, morbidezza ed eleganza. Durante il lungo periodo in bottiglia acquista aromi di frutta secca come la nocciola, e di bosco, di funghi. Si accorda con la sapidità e la dolcezza della Spigola e tartufo bianco, ma esalta, e si esalta, anche con Lenticchie, nocciola e aglio.

ALBARINO ALBAMAR 2016 BODEGAS ALBAMAR
Affinato in botte e acciaio per otto mesi, è un bianco della Galizia profondamente legato al mare, perché i vigneti in cui nasce vengono bagnati dall'Oceano Atlantico durante l'alta marea. Il suo sapore iodato, teso, minerale e fresco crea un abbinamento perfetto per contrasto con la dolcezza dei Tortelli con zucca e dialoga con l'amaricante sapidità di carciofo e rosmarino, preparando il palato per il boccone successivo.

Una pagnotta preparata con farine di grano tenero Solina e di grano duro Saragolla, entrambi provenienti da coltivazioni abruzzesi. Nella pagina accanto, da sinistra, Guido Adorante e Andrea Pizzino, a capo della pasticceria di Pane, laboratorio dove si sfornano 550 chili di pane al giorno.

IL PANE AL CENTRO

Ha senso che il cuoco si sostituisca al panettiere facendo il proprio pane? Niko Romito se lo è chiesto e...

di FIAMMETTA FADDA
foto GIACOMO BRETZEL

Al ristorante non mi è mai piaciuto il cestino del pane. Perché? Perché sei lì per sperimentare la mano del cuoco e tra pani con le uvette, con le olive, con i semi, al latte eccetera l'appetito è già dimezzato e il palato non è più pulito. D'accordo, è stata un'idea per innalzare a prodotto gourmet un prodotto popolare, protagonista del «pane e coperto» delle trattorie. Ma, tranne rarissime eccezioni, il risultato sono pani inferiori a quelli di un bravo panettiere, perché per il Pane, cioè quello iscritto in una zona ancestrale della nostra memoria senza che neanche ce ne rendiamo conto, ci vuole un professionista come Dio comanda, che sappia a fondo di farine e di lieviti; ci vogliono tempo senza scorciatoie, strumenti, spazi dedicati. Eppure non esiste nella nostra cultura un pranzo, per sofisticato che sia, senza pane da spezzare insieme. Bisognava ripensarlo.

SORPRESA A CAPODANNO

A questo punto, siamo nel 2011, Romito, già ricco di riconoscimenti per la sua cucina, si è posto questa domanda: è vero o no che lì dentro, in quell'impasto di acqua, farina, lievito e sale, c'è tutto quello che un cuoco deve saper esprimere nei suoi piatti? Cioè l'acido, l'amaro, il dolce, il salato, calati nel croccante della crosta e nell'umido della mollica? O forse più che una domanda ha fatto un'immersione profonda nella sua infanzia dato che è cresciuto tra le farine e le lievitazioni della pasticceria paterna. Ne è emerso con l'intuizione/conclusione che il pane è il tema più semplice eppure più complesso e difficile che un cuoco possa affrontare. →

L'impasto del pane bianco con patate lievita negli appositi cestini foderati di tela.

Pane a doppio impasto

Che cosa serve per il primo impasto
500 g di farina di semola
500 g di farina 0
3 g di lievito di birra secco

Impastate gli ingredienti per 5 minuti, aggiungendo le farine, un po' alla volta, e il lievito in 500 g di acqua fredda; riponete in un contenitore grande il doppio dell'impasto e chiuso ermeticamente e fate riposare in frigo a 4 °C per 24 ore.

Che cosa serve per il secondo impasto
150 g di farina 0 – 25 g di sale
2 g di lievito di birra secco

Unite gradatamente al primo impasto farina, lievito, sale e 250 g di acqua e impastate bene. Fate lievitare a temperatura ambiente (20-24 °C) per 3 ore circa (il volume deve raddoppiare). Dividete la pasta in due pagnotte (circa 800 g) e fatele lievitare per 2 ore a temperatura ambiente. Incidetele con un taglio longitudinale e infornatele a 190 °C per 40 minuti.

Una super-portata insomma. E infatti alla cena di Capodanno del 2015 al Reale, il ristorante di Casadonna, a circa metà percorso del menù è arrivata in tavola una pagnotta rotonda, tiepida di forno, tagliata in quattro, con la crosta spessa e scura, la mollica ariosa, leggera, profumata. Racconta Niko che i clienti la guardavano e aspettavano e aspettavano e aspettavano che arrivasse il resto. Poi hanno capito e l'hanno spezzata e condivisa con la sorpresa e la gioia negli occhi. Un'idea così giusta che è stata copiata da tutti.

> «Per panificare a casa, Romito incoraggia i neofiti e chi va di fretta a usare il lievito di birra perché i risultati aiutano a perseverare»

LA TAVOLOZZA DEI GRANI

A questo pane, come spesso succede in cucina, Niko è arrivato un po' studiando duro, un po' provando e riprovando e un po' per caso. Primo, la farina. La cercava, tra molti tentativi, di «vicinato» perché fosse sorella degli ingredienti del posto da lui prediletti. Il colpo di fulmine è scoccato il giorno in cui un amico gli ha portato una «polvere grigiastra», con un aroma penetrante di cannella. Era farina di Solina, un grano tenero, coltivato sull'Altopiano delle Cinquemiglia, lì intorno, resistente al freddo e alle malattie, con un glutine «debole», cioè molto digeribile e perciò amico di chi ha intolleranze. Il secondo protagonista incontrato lungo il cammino è stato il Saragolla, antenato dei moderni grani duri, introdotto in Abruzzo in tempi lontanissimi. Ha una spettacolare spiga gialla, lunga, pesante, con chicchi di gran resistenza. Dalle macine esce una farina straordinaria che profuma di frutta secca tostata e fieno. Lavorarla è difficile, quindi Romito l'ha portata a bordo della sua arca per corteggiarla, addomesticarla, sfidarla. Terzo incontro, la più pregiata tra le antiche varietà siciliane di grano duro, il Perciasacchi, col fusto maestoso, le radici profonde resistenti alla siccità, il chicco che sa di nocciola fresca. E un glutine da esame di terzo grado per il panificatore. Da ultimo la sfida definitiva: il farro monococco, il chicco più antico della storia umana, floreale e intenso.

LA VOCAZIONE GUSTATIVA

Naturalmente anche la scelta del lievito ha la sua storia. Qui si tratta di lievito madre, quella creatura che va nutrita come un infante, accudita come una trisavola, affidata a una lievito-sitter fidata se ci si sposta in viaggio. Anche se, →

Pane bianco con patate; l'aggiunta dei tuberi nell'impasto è un'antica usanza abruzzese.

con nostro grande sollievo, lo chef non disprezza affatto il lievito di birra, anzi incoraggia i neofiti e chi va di fretta a usarlo perché i risultati aiutano a perseverare. Il lievito madre di Romito è nato nel laboratorio del Reale dalla voglia di completare il messaggio forte e mistico del luogo con l'aiuto del succo di uve pecorino del vigneto a dimora dietro al relais. Da quella iniziale ricerca condotta tra confronti dopo-lavoro con i compagni di sperimentazione, è nata una variegata tavolozza di pani, ciascuno con la propria vocazione gustativa.

ALTA MODA E PRÊT-À-MANGER

Al Reale ogni pane è tagliato su misura. La pagnotta calda di circa 300 grammi servita a colazione ha una mollica cremosa caratterizzata dal farro monococco, per sostenere le confetture, il miele, le uova, i formaggi; mentre quella servita a pranzo, di 450 grammi, di farina 0 con una parte di semola, è più leggera e di sapore neutro per non marcare il palato. Ultimo in ordine di ricerca è il pane che accompagna l'«aperitivo italiano», che apre il menù di quest'autunno: una fetta che assembla in equilibrio le farine di Solina, Saragolla e Perciasacchi da mangiare con un affettato di manzo. Pane, nome portafortuna e simbolico di una vocazione, è il laboratorio del prêt-à-manger dove ai gesti antichi si aggiungono strumentazioni all'avanguardia per lievitati nati, anche, per viaggiare. Ci lavorano dalle sette di mattina alle cinque del pomeriggio i ragazzi cresciuti alla Scuola di Formazione sfornando, ogni giorno, 400 chili di pane. Bianco, con l'aggiunta di patata all'impasto, come si faceva un tempo nelle famiglie abruzzesi, e semintegrale con le due farine di Solina e Saragolla. L'orologio è quello immutabile dell'eccellenza: le sei-otto ore della prima fermentazione della pasta madre, le due ore di fermentazione dopo la spezzatura dei pani; le due ore a 26 gradi della seconda fermentazione dei filoni nei cestini; le 18 ore di riposo a 4 gradi, fino ai 45 minuti a 240 gradi in forno. Poi entrano in azione abbattitori e surgelatori per i pani destinati agli Spazio di Roma e Milano, alle cucine dell'Hotel Bulgari di Milano, ad alcune gastronomie eccellenti nel mondo, fino a Hong Kong. Dove, rigenerati, risorgono perfetti.

ASSOLUTO RELATIVO

Questo è il percorso di Romito verso il «pane assoluto». Che nel suo caso vuol dire «in assoluto il meglio fino a oggi», ma in via di ulteriori sfumature di perfezione. Difatti per l'apertura di Casadonna a marzo 2021, dopo la tradizionale chiusura invernale, arriverà in tavola un nuovo pane, di solo farro monococco. «Lavorato», commenta Niko, «durante il lockdown tra intuizioni e contraddizioni perché è dagli sbagli che nascono le cose nuove». ■

NUOVE MANI IN PASTA

Hanno ereditato l'arte di famiglia o si sono scoperti una vocazione

Da **Forno del Mastro**, a Monza, il pane lo fanno giovani che hanno imparato dai migliori. *Tel. 0396 774724*

Pane rock al **Forno Brisa**, a Bologna, da un gruppo giovane, erede dell'etica radicale dell'Università di Pollenzo. *fornobrisa.it*

Nel **Panificio Marè**, a Roma, il giovane Marè ama fare cultura spiegando il perché delle sue scelte. *panificiomareprati.it*

Da **Malafronte**, un padre fornaio, tre fratelli, 40 tipologie di pane, tra cui specialità povere di lieviti. A Gragnano. *malafronte.org*

Merita il viaggio a San Marco in Lamis (FG) il **Forno Sammarco**, tutto lavorato in famiglia con sperimentazioni dell'ultima generazione. *fornosammarco.com*

Si chiama **L'Assalto ai forni** ad Ascoli Piceno il negozio-casa di questa giovane panettiera laureata in Chimica. *Tel. 340 5968872*

UNO TIRA L'ALTRO

La vita è come una scatola di cioccolatini, ma da Iper La grande i sapete esattamente quello che vi capita in tutti i punti vendita: praline, tavolette, torte e pasticcini preparati in modo artigianale, con i migliori ingredienti, e solo con cioccolato **biologico**. Da Iper, pasticcieri e maître chocolatiers svolgono ogni giorno davanti ai vostri occhi ogni fase di preparazione, dal temperaggio del cioccolato fino alla stampa delle praline o alla glassatura della torte. Dietro i vetri dei laboratori a vista, il cioccolato viene lavorato con precisione e maestria per creare torte, praline, tartufi, tavolette di ogni genere e grandi classici come i boeri e le scorzette di arancia candita ricoperte. Tutto è preparato nei nostri punti vendita: una **varietà invidiabile** a disposizione dei clienti per comporre le proprie scatole di cioccolatini o vassoi di pasticcini, da regalare – acquistabili anche a peso in eleganti pacchetti regalo – oppure semplicemente per concedersi un piccolo peccato di gola in famiglia. Un inno alla dolcezza, e tanta golosità per tutti i giorni e per i momenti speciali. ● **WWW.IPER.IT**

Ogni prodotto che acquistiamo è un atto di fiducia, ecco perché l'attenzione per il cliente è al centro dell'impegno dei professionisti di Iper, dalla selezione delle materie prime alla conservazione, fino all'esposizione. Per una qualità garantita e accessibile a tutti, lavorano ogni giorno i prodotti freschi nei singoli punti vendita. Come fareste voi, ma grazie alla passione di Iper la grande i.

IL PAESE DEI VITIGNI

Con quasi seicento varietà registrate, l'Italia ha una biodiversità unica, che corre dalla Valle d'Aosta alla Sicilia. Da conoscere e degustare insieme con i nostri piatti regionali

di VALENTINA VERCELLI

I vigneti di Bussia di Monforte d'Alba. A sinistra, un grappolo di passerina.

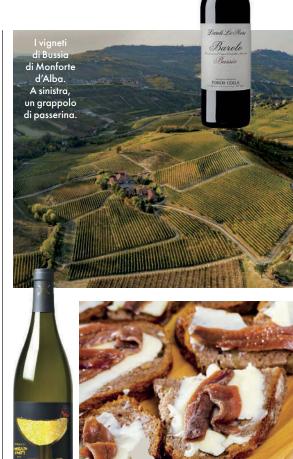
VALLE D'AOSTA

FUMIN

Il nome ricorda il colore grigio fumo dei suoi acini. Usata a lungo come uva da taglio e a rischio di scomparsa negli anni Settanta, è stata recuperata e vinificata per la prima volta in purezza da **Les Crêtes** nel 1993. Succoso, fragrante e speziato, il **Valle d'Aosta Fumin 2018** è adatto per una cena in una baita dopo una lunga passeggiata tra i boschi, insieme con un piatto di cervo e polenta. ***21 euro***. *lescretes.it*

PRIÉ BLANC

È l'unico vitigno autoctono valdostano a bacca bianca ed è l'unico in Europa coltivato fino a quota 1200 metri. Dà il meglio di sé quando è vinificato con il Metodo Classico. Stappate il **Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle Metodo Classico Blanc du Blancs Brut 2018** della **Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle** e gustatelo ben freddo con un crostino tiepido con lardo di Arnad. ***20 euro***. *cavemontblanc.com*

Le vigne alpine della Cave Mont Blanc.

PIEMONTE

NEBBIOLO

È il re dei vitigni italiani e trova la sua più nobile espressione nelle Langhe. Il **Barolo Bussia Dardi le Rose 2016** di **Poderi Colla**, figlio di un'annata eccellente, nasce in una delle vigne più vocate della denominazione: elegante e potente, ha i classici profumi dei Barolo tradizionali e una grande capacità di invecchiamento. I piatti in abbinamento? La famiglia Colla consiglia: «Agnello al forno, pernici in salmì o un tagliere di formaggi stagionati». ***47,50 euro***. *podericolla.it*

MOSCATO D'ASTI

Con il suo basso grado alcolico, è il vino delle merende dolci. Spumeggiante, aromatico, fragrante, il **Moscato d'Asti 2019** di **Cascina Castlet** ha profumi di salvia e di limone, di fiori bianchi, di frutta gialla. È da servire freddo e da bere in compagnia, con lo zabaione al Moscato, le paste di meliga, le macedonie di frutta e il panettone. Un segreto da intenditori? Stappatelo all'aperitivo, con pane, burro e acciughe. ***10,50 euro***. *cascinacastlet.com*

FOTO AG. GETTY IMAGES, ALBERT CEOLAN

LOMBARDIA

TURBIANA

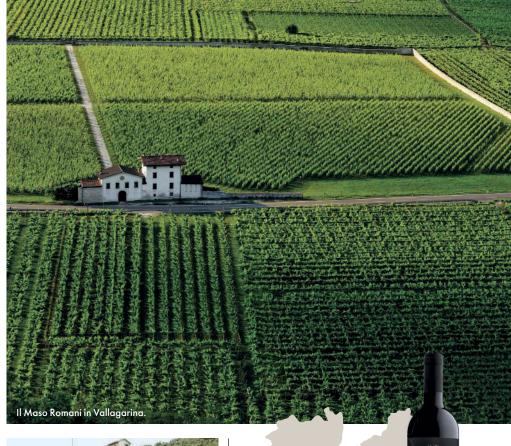
Anche se il nome di questo vitigno non vi dice molto, conoscerete però il vino a cui dà origine, quel Lugana che negli ultimi anni ha riscosso successo sia come calice da aperitivo sia come bottiglia da condividere a cena. È un bianco versatile negli abbinamenti, che ha una grande capacità di resistere agli anni. Il consiglio è quello di farne una scorta in cantina per scoprire le sfumature che è capace di acquisire con il tempo. Nell'attesa, stappate una bottiglia di Lugana **Molin 2019** di **Cà Maiol** con un piatto di filetti di pesce persico al forno. ***14 euro***. *camaiol.it*

ERBAMAT

Sentirete parlare di questo vitigno bresciano a bacca bianca e maturazione tardiva, perché è entrato a far parte delle uve con cui si può produrre il Franciacorta. Per scoprirlo, consigliamo **Tesi 2**, il **Metodo Classico** di **Barone Pizzini**, con un'alta percentuale di erbamat, pinot nero e chardonnay; servitelo con primi di pesce o verdure, pesce al forno o carni bianche, ma se siete in un ristorante locale, ordinatelo con le sardine essiccate del lago d'Iseo. ***26 euro***. *baronepizzini.it*

Silvano Brescianini, direttore della cantina Barone Pizzini e presidente del Consorzio Franciacorta.

Il Maso Romani in Vallagarina.

LIGURIA

ROSSESE DI DOLCEACQUA

È un rosso per chi non ama i bianchi. Primo vino ligure a ottenere la Doc nel 1970, è fine, salmastro, con profumi di frutti rossi e melagrana. Va servito fresco. Tra le etichette più interessanti, c'è il **Rossese di Dolceacqua Beragna 2019** di **Ka*Manciné**, ottimo per l'aperitivo o da abbinare al baccalà e ai piatti vegetariani a base di pomodoro, verdure e spezie. È perfetto con uno dei piatti più buoni della zona, il coniglio con le olive taggiasche. ***16 euro***. *kamancine.it*

TRENTINO

MARZEMINO

Le sue uve a bacca rossa regalano uno dei vini più indicati per l'autunno, perché sta benissimo con i primi e con le carni bianche insaporite con i funghi. Ci piace il **Trentino Marzemino Bottega Vinai 2018** di **Cavit** per i suoi profumi di ciliegia, viola e liquerizia. Fresco di cantina, accompagna la merenda con pane e salame. ***8 euro***. *cavit.it*

TEROLDEGO

Le cime innevate e le basse temperature invitano a tavole riscaldate dal fuoco del camino. Il **Teroldego Rotaliano Superiore senza Solfiti aggiunti 2017** di **Mezzacorona** è un rosso rustico, solo in apparenza scontroso. I profumi di mora e mirtillo ne fanno un buon compagno delle ricette di carne o dei primi piatti più robusti; ma a noi piace anche come aperitivo di montagna, insieme al tortel di patate con gli affettati locali e i formaggi più saporiti. ***16 euro***. *mezzacorona.it*

Il lagrein di Taber-Hof. In basso, Martin e Marlies Abraham.

ALTO ADIGE

LAGREIN
In Alto Adige è il rosso che si porta quando si è invitati a cena a casa di qualcuno. La sua zona di elezione è quella di Gries, oggi un quartiere quasi centrale di Bolzano. Tra i migliori, c'è il **Lagrein Taber Riserva 2018** di **Cantina Bolzano**, con aromi di ciliegia, sottobosco e cacao. Il consiglio è di farne una buona scorta, perché con il tempo migliora. Provatelo con il brasato di cervo al Lagrein con composta di mirtilli rossi. ***42 euro.*** *kellereibozen.com*

SCHIAVA
Un tempo era la varietà più coltivata in Alto Adige, poi ha avuto un periodo di declino perché dava vinelli poco interessanti. Con una maggiore attenzione in vigna, oggi questa uva regala rossi moderni e piacevoli. Provate per credere l'**Upupa Rot 2017** di **Weingut Abraham**, prodotta da vecchie vigne, con un saldo di pinot nero. Martin e Marlies Abraham lo consigliano a 12-14 gradi con il gulasch d'agnello e i canederli, meglio ancora se preparato con la «pecora con gli occhiali», razza autoctona della Val di Funes, presidio Slow Food. ***22 euro.*** *weingutabraham.it*

Annalisa Zorzettig.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

FRIULANO
Una volta si chiamava Tocai, ma a parte il nome, nulla è cambiato per questo bianco, bandiera della viticoltura della regione. Il **Friuli Colli Orientali Friulano Myò 2019** di **Zorzettig** è da non perdere all'ora dell'aperitivo, insieme con il prosciutto di San Daniele. A tavola la famiglia Zorzettig consiglia una ricetta per ogni provincia della regione: «Se siete a Gorizia, assaggiatelo con gli gnocchi di susine, a Trieste con il rotolo di spinaci nel canovaccio, a Pordenone con gli gnocchi di mais ripieni d'oca con zucchine grigliate al timo e a Udine con i cjalzòns». ***12,50 euro.*** *zorzettigvini.it*

VENETO

CORVINA
La star della Valpolicella, in blend con altri vitigni locali, dà il celebre Amarone, il Ripasso e il Valpolicella Superiore, forse il rosso migliore per assaporarne gli aromi fruttati e speziati. Assaggiate il **Valpolicella Superiore Mizzole 2017** di **Cecilia Beretta**, rotondo e morbido, con profumi di sottobosco e marasca. È insuperabile con i risotti: ai porcini, al radicchio rosso tardivo e Monte Veronese o alla zucca e tartufo nero della Lessinia. ***20 euro.*** *ceciliaberetta.it*

GLERA
È l'uva del vino più famoso del mondo, quel Prosecco che con la sua spumeggiante fragranza è diventato il protagonista dei brindisi dal Veneto agli Stati Uniti. Facile, leggero, con profumi di mela e di fiori e un finale piacevolmente secco, il Valdobbiadene **Prosecco Superiore Terre del Faè Extra Brut** di **Canevel** è la bottiglia per un aperitivo che si trasforma in una cena. Abbinatelo a pesci saporiti, come le sarde in saor. ***14 euro.*** *canevel.it*

Il vigneto del Faè.

I vigneti di Umberto Cesari. Accanto, i fratelli Lunelli: da sinistra, Marcello, Alessandro, Camilla e Matteo.

EMILIA-ROMAGNA

ALBANA

È un vitigno con un alto contenuto di polifenoli, tanto che alcuni considerano i vini che se ne ricavano «rossi travestiti da bianco». Primo bianco italiano a ottenere la Docg nel 1987, è interessante sia in versione spumante, sia come vino fermo, sia in versione dolce. Il **Romagna Albana Colle del Re 2019** di **Umberto Cesari** ne valorizza il carattere fruttato, floreale e agrumato. Servitelo sui 10 °C con i tortelloni al pecorino di fossa o gustatelo in riva al mare con un cartoccio di pesce fritto. ***7,50 euro***. *umbertocesari.com*

LAMBRUSCO

Non un solo vitigno, ma piuttosto una famiglia, dal grasparossa al salamino, dal marano al maestri, tutti con caratteristiche differenti. Il più elegante (e quello con il colore più tenue) è il Lambrusco di Sorbara, come dimostra il **Falistra 2019** di **Podere il Saliceto**, un rifermentato in bottiglia che mette allegria, da condividere con gli amici o da aprire quando piove. Marcello Righi, che lo produce, lo consiglia con gnocco fritto e mortadella, ma provatelo anche con il sushi. ***12 euro***. *podereilsaliceto.com*

TOSCANA

SANGIOVESE

Contende il podio al nebbiolo come uva rossa migliore d'Italia e dà vita a vini iconici quali il Brunello e il Chianti. Il **Chianti Natio 2017** di **Cecchi**, con il suo gusto fruttato e speziato, è un'espressione quotidiana che ha un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo e una grande capacità di abbinamento con la cucina casalinga: pasta al ragù e bistecca, certo, ma va bene anche con la pizza. ***8,20 euro***. *cecchi.net*

VERMENTINO

Ama i luoghi di mare, forse è nato in Spagna e si è ambientato poi sulle coste di Liguria, Toscana e Sardegna. Il modo migliore per degustarlo? Con un piatto di spaghetti vongole e bottarga. Se siete a Orbetello in questa stagione, provatelo con la zuppa di femminelle, i granchietti della laguna che adesso hanno le uova: il suo particolare sapore iodato sembra fatto apposta per il **Vermentino 2019** di **Monteverro**. ***16,50 euro***. *monteverro.com*

Grappoli di vermentino.

UMBRIA

MONTEFALCO SAGRANTINO

È il vitigno rosso simbolo dell'Umbria, nonché il più ricco di tannini. Corposo, intenso e longevo, con aromi di ginepro, ciliegie e cacao, chiama la robusta cucina locale delle grigliate e dei brasati. Noi vi consigliamo il **Montefalco Sagrantino Carapace 2015** di **Tenuta Castelbuono** e di non perdere la visita alla cantina-scultura dove nasce, realizzata da Arnaldo Pomodoro. ***25 euro***. *tenutelunelli.it*

MARCHE

PASSERINA

Un tempo era il vitigno favorito dai contadini, che lo chiamavano anche «cacciadebiti» per la sua produzione generosa. Oggi è stato ripreso da alcuni produttori virtuosi che hanno abbassato le rese in vigna per permettere all'uva di esprimere al meglio i suoi profumi sfaccettati, dolci e floreali. Walter Bartolomei, titolare dell'azienda biologica **Ciù Ciù**, consiglia la sua **Passerina Evoè 2020** con un piatto di maccheroncini di Campofilone alla marinara. ***8,50 euro***. *ciuciuvini.it*

VERDICCHIO

È uno dei nostri migliori vitigni e meriterebbe di essere più valorizzato. Nel **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tre Ripe 2019** di **Pievalta** ci sono profumi di mandorla e di erbe e un finale sapido ideali sulle linguine allo scoglio e sul fritto misto di pesce. A noi piace molto con pane appena sfornato e porchetta. ***8,50 euro***. *pievalta.it*

LAZIO

CESANESE

Per Paolo Trimani, celebre enotecario di Roma, è un grande vitigno che restituisce nel bicchiere le caratteristiche del terreno da cui proviene. In gioventù, i vini sono floreali e fruttati, poi si arricchiscono di profumi di spezie e tabacco. Per la freschezza e la godibilità provate il Cesanese del **Piglio Superiore Tenuta della Ioria 2017** di **Casale della Ioria**, da stappare in una trattoria di Trastevere, con pasta all'amatriciana, abbacchio e scottadito di agnello. ***14 euro***. *casaledellaioria.com*

Il vigneto Pietrascilonga di Feudi San Gregorio.

MOLISE

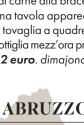
TINTILIA

Il Molise esiste e ha anche un suo vitigno che negli ultimi anni è stato valorizzato per dare vita a un rosso intenso che sa di frutti rossi, spezie dolci e sottobosco; la **Tintilia del Molise 2018** di **Di Majo Norante** ha un carattere schietto, adatto per un vassoio di carne alla brace servito su una tavola apparecchiata con la tovaglia a quadretti. Aprite la bottiglia mezz'ora prima di cena. ***12 euro***. *dimajonorante.com*

CAMPANIA

FIANO

Diffuso in alcune regioni del Meridione, dà il meglio di sé in Irpinia, dove diventa uno dei bianchi più rappresentativi della viticoltura italiana. Fresco e minerale, ha buone doti di invecchiamento e un'anima che si adatta all'aperitivo e alla cene di pesce. Antonio Capaldo, presidente di Feudi di San Gregorio, consiglia il **Fiano di Avellino Pietracalda 2019** con «accio e patate», la zuppa di sedano e patate tipica della tradizione campana, ma è eccellente anche con i crostacei e la trota salmonata. ***13,50 euro***. *feudi.it*

Un grappolo di pecorino.

ABRUZZO

MONTEPULCIANO

Diffuso anche nelle Marche, dà vini rosa succosi e fruttati e rossi potenti per le ricette robuste dell'autunno (non confondetelo con il vino Nobile di Montepulciano, che è un Sangiovese). I migliori sono le versioni riserva, come quella di **Praesidium**, che ha ottime potenzialità di affinamento. Scegliete un'annata non troppo recente, stappate mezz'ora prima di berlo, insieme con un altro simbolo d'Abruzzo, gli arrosticini. ***25 euro***. *vinipraesidium.it*

PECORINO

È il bianco da ordinare adesso in Abruzzo. Il **Pecorino Casadonna 2017** di **Feudo Antico** nasce in montagna, nella vigna più alta della regione, da un progetto di Niko Romito. Unico per complessità, freschezza e longevità, va assaggiato a una temperatura di 10-12 gradi (quindi non troppo freddo) con i crudi di pesce dell'Adriatico. Il colpo di fulmine è garantito. ***45 euro***. *feudoantico.it*

PUGLIA

PRIMITIVO

Strutturato e potente, è un rosso che piace anche ai meno esperti per il sapore morbido e intensamente fruttato. In Puglia ha due zone di elezione, Manduria e Gioia del Colle. Giocate con la temperatura per abbinarlo al meglio: servitelo fresco di cantina con un piatto di orecchiette al pomodoro e con le zuppe d'autunno, con qualche grado in più per accompagnare braciole e spezzatini. Il **Primitivo di Manduria Heracles 2017** di **Masseria Surani** ha un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. ***14 euro***. *masseriasurani.it*

FOTO **ARCH. LCI**

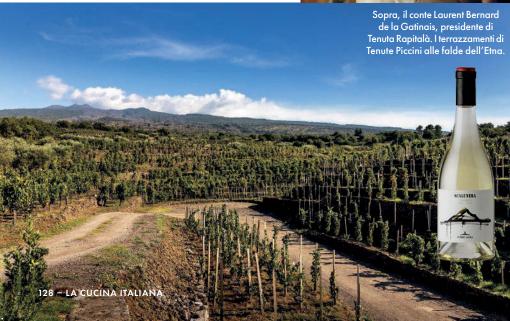
BASILICATA

AGLIANICO

Ne scriveva già Orazio, citando la natia Venosa come terra di ottimi rossi. I suoli vulcanici del Vulture donano all'aglianico eleganza e mineralità, così nascono vini strutturati e complessi, ma anche pieni di grazia. Tra le etichette da non perdere, l'**Aglianico del Vulture Don Anselmo 2015** di **Paternoster**, dedicato alla memoria del fondatore, che fu tra i primi a credere nel vitigno locale. È il vino del pranzo di festa in famiglia, con il «cutturiddi», lo spezzatino di agnello della Basilicata. ***40 euro***. *paternostervini.it*

CALABRIA

GAGLIOPPO

Si coltiva nella zona di Cirò e regala rossi eleganti, dallo spiccato carattere marino, molto apprezzati dai più esperti. Per questo motivo, il **Cirò Rosso Classico Superiore 2016** di **'A Vita** è l'etichetta giusta da regalare all'amico appassionato e curioso (va bene anche per chi predilige i vini naturali). È buono con formaggi di media stagionatura e carni, e abbinato alla zuppa di legumi fa un figurone. ***16 euro***. *avitavini.it*

SICILIA

CARRICANTE

Da secoli coltivato alle pendici dell'Etna, è un'uva a bacca bianca che dà vini eleganti e profumati di fiori, agrumi ed erbe aromatiche. A noi piace l'**Etna Bianco Scalunera 2019** di **Torre Mora**, che con la sua spiccata mineralità trasferisce nel bicchiere tutto il carattere del vulcano. Assaporatelo durante una cena romantica vista mare con una tartara di gambero rosso di Mazara, scaglie di sale di Trapani e polvere di capperi. ***19 euro.*** *tenutepiccini.it*

NERO D'AVOLA

Che siate in un ristorante dell'interno o in una trattoria affacciata sul mare, ordinate un Nero d'Avola, il vitigno rosso più conosciuto di Sicilia, capace di conquistare i palati di esperti e neofiti con i suoi intensi profumi di spezie e ciliegie mature. L'**Alto 2017** di **Tenuta Rapitalà** ci piace perché privilegia la freschezza e la facilità di beva: provatelo con il maialino dei Nebrodi oppure, servito più fresco, con una ventresca di tonno alla griglia e con le ricette a base di melanzane. ***11,50 euro***. *gruppoitalianovini.it*

Sopra, il conte Laurent Bernard de la Gatinais, presidente di Tenuta Rapitalà. I terrazzamenti di Tenute Piccini alle falde dell'Etna.

Il carignano del Sulcis.

SARDEGNA

CANNONAU

Il vitigno a bacca rossa più diffuso in Sardegna è anche il più antico dell'area mediterranea; dà vini strutturati, caldi, speziati e sapidi, grazie alle brezze iodate che soffiano sull'isola. Il **Cannonau di Sardegna Riserva Dimonios 2017** di **Sella&Mosca** è da abbinare a carni saporite, come il maialino da latte bruschettato con verdurine al forno, erbe e riduzione di fondo di maialino, da assaggiare al ristorante Su Carduleu di Abbassanta: affidatevi al cuoco Roberto Serra per scoprire i segreti della cucina sarda e assaggiarne una convincente interpretazione contemporanea. ***12 euro***. *sellaemosca.com*

CARIGNANO DEL SULCIS

Ha trovato la sua terra di elezione nel Sulcis, nonostante le estati bollenti e i prolungati periodi di siccità. Ritagliatevi un weekend d'autunno per visitare la zona delle miniere, fare passeggiate sul mare e una cena in un agriturismo, a base di maialino e capretto al forno, da accompagnare con il **Carignano del Sulcis Riserva Buio Buio 2017** di **Cantina Mesa**, un rosso con profumi di mirto e un carattere decisamente mediterraneo. ***26,50 euro***. *cantinamesa.com*

FOTO ARCH. LCI

Una collezione in edizione limitata per scoprire i sapori di una volta

Ritrovare in una ricetta un buon motivo per fermare il tempo e regalarsi un momento di valore: è una storia antica, scritta a mano, quella della grande salumeria italiana che si rinnova quotidianamente grazie al saper fare di tanti artigiani e alle competenze di professionisti come Renato Bosco. È anche attraverso i loro gesti che rivivono sapori autentici e si esprime al meglio l'eredità gustativa che Levoni custodisce da più di un secolo e oggi prende forma ne L'Artemano, una collezione di salumi pensata per riscoprire "i sapori di una volta".

In edizione limitata e disponibile solo nei negozi tradizionali e nella ristorazione, L'Artemano si compone di sole sei referenze – tre prosciutti cotti, due mortadelle, prosciutto crudo e coppa – e si contraddistingue, come tutti i salumi Levoni, per una filiera 100% italiana, costituita da suini nati, allevati e trasformati in Italia. I suoi profumi e sapori raccontano ingredienti naturali, scelta delle carni migliori, una selezione di erbe aromatiche e spezie macinate al momento. L'attenzione al benessere animale, la cura dei tempi di stagionatura e la miscela di legni pregiati usati per l'affumicatura, fanno il resto.

Dietro la qualità c'è sempre ricerca

Nella filiera di un prodotto di qualità si nasconde una storia fatta di ricerca e dietro il successo di uno chef *pizzaiolo* c'è lo studio di impasti e lievitazioni. Renato Bosco sperimenta ingredienti e combinazioni, modula tempi e temperature, ricerca nuove consistenze e strutture nel rispetto dei sapori più autentici che combina insieme al meglio dei prodotti italiani. E così, il fragrante Pizza Crunch®, la burrata pugliese e la senape incontrano i profumi gentili del Prosciutto cotto di alta qualità affumicato l'Artemano e i suoi leggeri sentori di fumo e spezie, in un viaggio appagante tra antico e moderno.

LEVONI.IT

PURCHÉ SIA DI CIOCCOLATO

Se vi basta anche solo un quadretto, se vi piace con il pane come a Niko Romito, fate scorta di buonumore con una mousse di velluto, due torte a massima concentrazione fondente e due merende da provare all'istante. Come da piccoli

ricette **JOËLLE NÉDERLANTS**, testi **LAURA FORTI**, foto **RICCARDO LETTIERI**, styling **BEATRICE PRADA**

TORTA BROWNIE CON MASCARPONE, MIRTILLI E MORE

PAIN PERDU, GELATO DI CIOCCOLATO E FRUTTA

Piatto decorato e pochette con nappa **Les-Ottomans**, posate **Sambonet**.

Torta brownie con mascarpone, mirtilli e more

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 20 minuti più 5 ore di congelamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA TORTA BROWNIE
- 170 g burro
- 125 g mirtilli – 125 g more
- 110 g zucchero semolato
- 110 g zucchero di canna
- 90 g cioccolato fondente
- 70 g gherigli di noce
- 40 g farina 00 – 10 g cacao
- 10 g farina di castagne
- 3 uova – sale

PER LA CREMA DI MASCARPONE
- 250 g mascarpone
- 50 g cioccolato al latte
- 30 g panna fresca
- zucchero a velo

PER LA TORTA BROWNIE
Distribuite i frutti di bosco in una teglietta e poneteli in freezer per 5 ore.
Sciogliete dolcemente a bagnomaria il cioccolato fondente, quindi unite 3 tuorli mescolando con una frusta.
Aggiungete lo zucchero semolato e lo zucchero di canna, poi il cacao, la farina 00 e la farina di castagne, infine le noci spezzettate.
Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale e incorporateli con una spatola al composto al cioccolato.
Versatelo in uno stampo a cerniera (ø 18 cm, h 6 cm) e infornate a 170 °C per 35 minuti. Sfornate e fate raffreddare.
PER LA CREMA DI MASCARPONE
Mescolate il mascarpone con 1 cucchiaio di zucchero a velo e la panna.
Sciogliete il cioccolato al latte, lasciatelo raffreddare fino a 35 °C in una ciotola capiente, quindi versatevi il mascarpone, incorporandolo poco per volta, fino a ottenere una crema.
Completate la torta con la crema e i frutti di bosco congelati.

PAN BRIOCHE CON CREMA ALLA NOCCIOLA E BANANE

Piatto decoro Ikat **Les-Ottomans**, posate **Sambonet**.

Pain perdu, gelato di cioccolato e frutta

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 40 minuti per il gelato
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL GELATO
- 250 g latte
- 100 g cioccolato fondente
- 100 g panna fresca
- 50 g zucchero semolato
- 2 tuorli

PER IL PAIN PERDU
- 200 g 4 fette di pane casareccio
- 100 g latte
- 2 uova – burro

PER COMPLETARE
- 2 prugne – 1 pera
- ½ cachi mela
- burro

PER IL GELATO
Sbattete i tuorli con lo zucchero. Stemperateli con il latte caldo, portate il composto sul fuoco e cuocetelo mescolando finché non avrà raggiunto 84 °C.
Aggiungete il cioccolato spezzettato e fatelo sciogliere, infine unite la panna. Versate nella gelatiera e avviatela. Completate a piacere con pezzetti di biscotti al cioccolato o granella di nocciole.
PER IL PAIN PERDU
Sbattete le uova con il latte, in un recipiente ampio. Intingetevi le fette di pane da entrambi i lati e rosolatele in una padella con una noce di burro, per circa 1 minuto per lato.
PER COMPLETARE
Pulite e tagliate la frutta, passatela in padella con una noce di burro per insaporirla e servitela insieme con il pain perdu e il gelato di cioccolato, completando a piacere con miele o salsa al caramello.

Pan brioche con crema alla nocciola e banane

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 100 g crema di cioccolato alla nocciola

→

Piatto decoro Ikat **Les-Ottomans**, posate **Sambonet**.

2 **fette di pan brioche**
1 **banana**
burro
cioccolato tritato

Tostate le fette di pane in una padella con una noce di burro, finché non saranno ben dorate.
Tagliate la banana a metà per il lungo e arrostitela per pochi secondi nella stessa padella in cui avete tostato il pane, con l'aggiunta di un altro po' di burro, appoggiando le due metà sulla parte piatta.
Adagiate le mezze banane sulle fette di pan brioche e copritele con la crema alla nocciola: se volete, passatele 1 minuto nel forno riscaldato, per ammorbidire la crema. Completate con un po' di cioccolato tritato.

Crostata senza forno ai due cioccolati

Impegno Medio
Tempo 45 minuti più 12 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

250 g **cioccolato fondente**
250 g **cioccolato gianduia**
200 g **panna fresca**
50 g **riso soffiato**
25 g **granella di nocciole**

PER LA BASE
Fate fondere il cioccolato fondente spezzettato e mescolatelo con il riso soffiato e la granella di nocciole, ottenendo una specie di impasto.
Foderate uno stampo ad anello (ø 22 cm) con la carta da forno, sul fondo e sui bordi, quindi distribuite il composto di riso soffiato in modo da coprire il fondo dello stampo e il bordo, per un'altezza di 2 cm, come fosse un guscio di pasta frolla. Mettetelo a riposare in frigorifero per 30 minuti.

PER LA GANACHE
Tritate il cioccolato gianduia e raccoglietelo in una ciotola.
Scaldate la panna, versatela sul cioccolato e mescolate finché non si sarà sciolto. Attendete che la ganache ottenuta scenda sotto i 30 °C, quindi versatela nel guscio di riso soffiato.
Mettete la torta a consolidare in frigorifero per una notte.
Servitela completando a piacere con nocciole pralinate, intere e spezzettate.

Ciotola e tessuto di velluto decorato **Les-Ottomans**, cucchiaio **Sambonet**.

Mousse fondente

Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 200 g **panna fresca**
- 150 g **cioccolato fondente**
- 120 g **zucchero semolato**
- 90 g **burro morbido**
- 4 **uova**

Montate i tuorli con metà dello zucchero.
Fondete il cioccolato tagliato a pezzetti e, quando sarà sciolto del tutto, aggiungete il burro e mescolate. Versate sui tuorli e amalgamate.
Montate gli albumi, non troppo fermi, con l'altra metà dello zucchero e incorporateli al composto di tuorli e cioccolato. Infine, unite anche la panna montata in crema, mescolando delicatamente.
Versate la mousse ottenuta in 6 coppette e mettetele in frigorifero a rassodarsi per 2 ore.
L'accompagnamento ideale
Potete servire la mousse con madeleine al cioccolato.

Per 15 madeleine

Mescolate 1 uovo con 50 g di zucchero, quindi unite 70 g di farina, 10 g di cacao e 3 g di lievito in polvere; amalgamate poi 70 g di burro fuso e 20 g di cioccolato al latte tritato. Lasciate riposare il composto per 2 ore, quindi versatelo negli appositi stampi per madeleine e infornate a 200 °C per 6-8 minuti.

Riso o Pasta?
Riso e Pasta, piuttosto.
Non c'è rivalità
tra i due protagonisti
del miglior
rapporto
piatto-felicità
del mondo

di FIAMMETTA FADDA

DUETTO ITALIANO

Il primo a capire che quell'unione apparentemente provocatoria era un matrimonio ideale è stato Gualtiero Marchesi. Nel 2004, per celebrare la nuova edizione di *Grand Gourmet*, la rivista che ha introdotto in Italia la Nouvelle Cuisine, il grande cuoco creò una ricetta in cui pasta e riso stavano insieme. Anzi, di più. Perché non solo i due solisti erano uniti in un abbraccio, ma il risotto alla parmigiana e i rigatoni all'amatriciana, le due ricette-simbolo del dualismo Nord-Sud, erano fuse in una: il risotto all'onda steso sul piatto, la pasta al pomodoro e guanciale sopra. Titolo del piatto: Insieme. Un paradosso? No, perché quell'invenzione, come altre sue, che lì per lì riusciva difficile da capire, era in realtà l'avvenire.

Oggi l'intreccio è compiuto. La pasta di grano duro che all'inizio del Novecento nel Nord Italia era «più rara delle banane in Groenlandia», come scriveva lo scrittore Gian Carlo Fusco, fa parte della tavolozza dei grandi cuochi, la pizza ha risalito lo Stivale, e al Sud i pasticcieri producono strepitosi panettoni, mentre a Napoli si sperimenta sul risotto allo zafferano. Ecco allora in amichevole dialogo due protagonisti per progettualità e lungimiranza di questi due universi paralleli. Da un lato il Pastificio Garofalo, partito dalla culla di Gragnano, a poche decine di chilometri da Napoli, per l'avventura che lo ha portato a essere tra i maggiori e più prestigiosi marchi di pasta. Dall'altro lato Bonifiche Ferraresi, nata nel 1871, e che da azienda agricola tradizionale dal 2014 a oggi si è trasformata via via in una realtà, più evoluta e innovativa – il gruppo BF SpA –, attenta ai valori etici nella propria filiera agricola, industriale e distributiva: nota al pubblico come Le Stagioni d'Italia, esprime al meglio la magnificenza dell'agricoltura italiana del riso su un'area di 7750 ettari.

Convocati insieme su Zoom, Emidio Mansi, global marketing director e direttore commerciale Italia del Pastificio Garofalo, ed Erica Furini, responsabile marketing di BF Agro-Industriale, raccontano perché l'unione fa la forza e perché sostengono l'idea di candidare all'Unesco la tradizione culinaria italiana.

Erica Furini
Altoatesina, è responsabile marketing di BF Agro-Industriale, parte del Gruppo BF SpA che è quotato in Borsa e comprende la più grande azienda agricola in Italia, dove adotta un'agricoltura sostenibile. È in azienda dal 2018, quando la società lancia il marchio Le Stagioni d'Italia (per riso, pasta, legumi, cereali, tisane e infusi, miele e olio d'oliva), di cui segue l'evoluzione in Italia e all'estero.

Emidio Mansi
Napoletano, è global marketing director e direttore commerciale Italia del Pastificio Lucio Garofalo, dove è approdato nel 2001 con l'incarico di svilupparne da zero le strategie di marketing. Sotto la sua guida, il percorso, iniziato con la creazione del marchio Garofalo, oggi leader nella pasta di qualità in Italia e forte dell'esportazione in sessanta Paesi nel mondo, si è arricchito con nuove linee di pasta e di prodotti «non solo pasta», tra cui farine e olio.

FOTO AG. LA CAMERA CHIARA

C'era una volta il tris di primi. Come è cambiata la cultura del primo piatto da noi?
EMIDIO MANSI «Oggi c'è una doppia direzione: da una parte un orgoglioso integralismo di cui è emblema la carbonara dove, se sbagli a mettere non dico i prodotti, ma gli accenti, si creano rivolte sui social. Dall'altro lato si sta creando una grande apertura tra i giovani italiani all'estero, colti, brillanti e capaci di condizionare la cultura dei Paesi in cui lavorano o studiano. Questa fascia ama anche attingere liberamente ai prodotti del luogo. Allora ben venga lo spaghetto con le acciughe del Cantabrico. Quindi le due direzioni coincidono. Non c'è più il tris ma il bis».

I risi esotici hanno contrastato il consumo dei nostri risi tipici?
ERICA FURINI «Il palato degli italiani non è più monolitico e i risi esotici si sono integrati ai nostri. Con una differenza: nel mondo sono quasi una sostituzione del pane, da noi diventano un ingrediente fondamentale della ricetta. Dal risotto al sartù, agli arancini siciliani, alle insalate di riso. Il più conosciuto nel mondo è il risotto. Anche se all'estero non si ha idea di come si cucina un buon risotto. Una curiosità del nostro gruppo: Società Italiana Sementi, che fa capo al Gruppo BF SpA, ha sviluppato e coltivato in Italia per una grande catena giapponese una varietà di riso di tipo orientale con caratteristiche che si esprimono benissimo nella gastronomia giapponese».

E noi? Sappiamo scegliere le tipologie di riso più adatte ai vari tipi di ricetta?
E. FURINI «Gli amanti della cucina sì, ma se lei lo chiede a un consumatore medio gliene citerà due o tre tipologie: il Carnaroli per i risotti e poi il Baldo, l'Arborio, il Roma. Anche se in Italia le cultivar sono veramente tante».

Adesso che la cucina italiana è sempre più popolare nel mondo, si è allargato l'italian sounding, cioè prodotti e specialità di casa nostra orecchiati in modo approssimativo. È un danno?
E. MANSI «È certamente un danno, ma la soluzione non è bloccarli ma fare in modo di valorizzare ancora di più il prodotto italiano per fare emergere la differenza».

La produzione da tempo è uscita dall'era artigianale ed è entrata in quella industriale. Come si conciliano i grandi numeri con l'artigianalità a cui oggi tutti aspirano?
E. MANSI «Se artigianale significa avere una cultura che rispetta la materia prima, la tradizione pastaia e il prodotto finale, cioè un formato come lo si vuole, per fantasioso che sia, allora noi ci riteniamo artigiani. Non a caso i nostri tre formati, spaghetti, vermicelli e spaghettoni, apparentemente simili, hanno tre sistemi di produzione diversi». →

> «Il riso al latte è il mio dolce preferito (...) tanto che nel 1991, in un ristorante di Madrid, ne ordinai quattro porzioni e poi una quinta, come dessert» (ISABEL ALLENDE, *AFRODITA*)

La terra è stanca di essere sfruttata. «Buono, pulito e giusto», la famosa definizione di Carlin Petrini, ritorna oggi con rabbia nella Generazione Greta.

E. FURINI «All'interno delle nostre colture abbiamo cose che ci rendono, in questo senso, unici. Coltiviamo, trebbiamo, lavoriamo, essicchiamo il riso all'interno delle nostre tenute, pratichiamo la rotazione delle coltivazioni per far riposare il terreno. Nelle nostre risaie sono tornati gli aironi e i falchi; abbiamo una stalla con quasi 4500 capi alimentati in parte con scarti del riso, il cui letame serve per concimare i terreni. Questi ritmi antichi si incontrano con la tecnologia satellitare che ci permette di dare alla terra e alle piante ciò di cui hanno bisogno nel momento giusto. Sono fiera di dirlo: il nostro riso è buono, perché è un prodotto di qualità; è pulito perché il nostro modo di coltivare è sostenibile; è giusto perché, mentre in Italia si fa uso di manodopera non sempre trattata correttamente, chi lavora sui nostri campi è per me un collega».

Sembra comunque che la pasta vada incontro a periodici attacchi. I futuristi negli anni Trenta, la mania della magrezza da Twiggy in poi, e adesso il glutine.

Gli aironi banchettano in un campo di riso. La loro presenza segnala l'assenza di fitofarmaci e pesticidi. In basso, bacchette e una ciotola di riso in un esempio di perfetta gestualità.

E. MANSI «Siamo partiti per primi da un problema oggettivo, reale, complesso, la celiachia. Abbiamo raccolto la sfida con una certezza: volevamo fare una pasta Garofalo senza glutine che avesse tutte le caratteristiche del nostro prodotto, quindi buona. Non a caso l'abbiamo marchiata "Il gusto è un diritto"».

Allora oggi i futuristi, nemici dichiarati della pastasciutta «che addormenta», l'avrebbero assolta?

E. MANSI «A loro avrei suggerito la nostra pasta integrale che è più interessante dal punto di vista gastronomico e grazie al contenuto di fibre ha una capacità maggiore di abbattere il tasso glicemico e, in parte, quello calorico. Senza contare che nella nostra linea "Atipica Cucina Italiana" compaiono bulgur e quinoa, perché sono scelte funzionali a un pasto leggero, anche se non fanno parte della nostra cultura».

E. FURINI «L'integralità è un tema importante nella cucina moderna del primo piatto. La diversità tra pasta e →

riso è che un riso integrale ha una cottura molto lunga: un Carnaroli integrale ha bisogno di quaranta, cinquanta minuti di cottura, un tempo, come dire, per appassionati. Ed è il motivo per cui lo proponiamo parboiled, con lo stesso tempo di cottura di un riso normale».

Il lockdown ha cambiato la tavola degli italiani?

E. MANSI «Io che sono cresciuto mangiando a pranzo con la mia famiglia, sono tornato, come tutti, al mezzogiorno all'italiana. Ma la vera novità è quella dello smart working in Italia e all'estero. Perché è vero che se sono a casa c'è il delivery, ma i costi mi suggeriscono di cucinarmi qualcosa, e questo qualcosa è un cereale, più facile da preparare e da digerire di un piatto di proteine».

E. FURINI «Le grandi sfide future per pasta e riso saranno la cultura del cibo, perché non solo i giovani cucinano sempre meno ma, fuori dall'Italia, per esempio negli Stati Uniti – oggi un nostro nuovo mercato –, sono abituati al microonde e via. Noi siamo appena partiti con degli episodi con Maria Grazia Cucinotta come testimonial che utilizza i nostri prodotti per dare degli spunti di cucina mediterranea leggera, facile e buona».

La più famosa scena di *Miseria e nobiltà*: Totò mangia gli spaghetti con le mani. La pellicola è del 1954. Dell'altrettanto celebre mangiata di pasta sarà protagonista nel 1954 Alberto Sordi in *Un americano a Roma*; questa volta con l'aiuto della forchetta. In basso, trafile in bronzo per maccheroni.

Al tempo dei futuristi la «pastasciutta» era una sorta di junk food destinato alle masse. Qual è il junk food del Terzo Millennio?

E. MANSI «Quando vedo le mele sbucciate e messe in una busta di plastica per me siamo al vertice del junk. Io non sono contrario a mangiare una schifezza di tanto in tanto, quello che conta è l'equilibrio. È la cultura del cibo che deve essere sviluppata nei ragazzi dalla scuola».

E. FURINI «Junk per me sono tutte quelle cose che non permettono la pausa necessaria per prendersi il tempo di cucinare e di mangiare. È uno dei pilastri del benessere fisico e mentale. È quello che secondo me molti hanno capito durante il lockdown».

Una proposta provocatoria: pasta e riso insieme per il successo italiano nel mondo.

E. MANSI «Se siamo capaci di valorizzare le eccellenze italiane che sono quelle che rendono l'Italia grande, allora c'è certamente un'unione tra pasta e riso: riso eccellente da aziende eccellenti che lavorano il riso; pasta eccellente di aziende che sanno trasformare il nostro grano».

> «Marinetti dice basta://messa al bando sia la pasta.// Poi si scopre Marinetti//che divora gli spaghetti.»
>
> FILIPPO TOMMASO MARINETTI, RINNEGANDO SEI MESI DOPO CIÒ CHE AVEVA SCRITTO SUGLI SPAGHETTI

E. FURINI «Sono due ingredienti straordinari, anche assaporati in purezza. Il riso è bello da vedere in sé, sia nella sua verità nuda, sia nella elaborazione dei nostri cuochi migliori, sia con una spruzzata di grana. Alla pari della pasta con un filo d'olio».

Noi, come testata storica, abbiamo intrapreso il percorso per candidare la cucina italiana all'Unesco. Un atto di superbia?

E. MANSI «La pasta è il piatto italiano per eccellenza in tutto il mondo. Tocca a noi produrre eccellenza per meritare il titolo di Patrimonio dell'Umanità».

E. FURINI «Altri risi nel mondo hanno forte valenza. Ma nessuno ha la nostra varietà di ricette. La candidatura all'Unesco è un'idea che sosteniamo».

E allora come la mettiamo con i futuristi e l'anatema contro la pasta?

E. MANSI «Hanno fatto cose bellissime. E malgrado quello che hanno detto della pasta, parlarne male è impossibile per chi ama l'arte. Li perdono». ■

FOTO AG. AGF

TANTE FAMIGLIE PER UNA FILIERA

L'uva in appassimento sulle *arele*, destinata alla produzione del vino più celebre della Valpolicella, l'Amarone. Questa stessa tecnica, messa a punto da Masi, è ora utilizzata per produrre vino in molti Paesi del mondo.

La famiglia Fedrighi, conferitrice di Masi da oltre un secolo, insieme a Sandro Boscaini. Sotto, un grappolo di oseleta, vitigno storico recuperato da Masi.

Per produrre grandi vini servono buone uve e terreni vocati, ma soprattutto le persone. Nella cantina Masi, è stato messo a punto un progetto di filiera che valorizza gli uomini e le donne, il loro lavoro e le loro storie, per perseguire la massima qualità del prodotto finale. La competenza dei tecnici dell'azienda è così al servizio delle **famiglie di conferitori** che, generazione dopo generazione, rinnovano i contratti di collaborazione con la stessa passione che ha guidato i loro padri e i loro nonni: commovente è l'esempio dei Fedrighi che hanno raggiunto le 106 vendemmie a fianco della famiglia Boscaini, titolare di Masi. Un rapporto di stima reciproca che si ritrova anche al momento della commercializzazione, con i nomi delle enoteche storiche, come i Malfassi a Milano o i Trimani a Roma, da sempre a fianco della cantina veneta: «Mio nonno vendeva il vino ai nonni degli attuali proprietari», ricorda Raffaele Boscaini. ● **WWW.MASI.IT**

L'UVA DELLO ZIO

«È stata la passione per il territorio condivisa da tutta la famiglia a farci riscoprire e salvare un vitigno quasi estinto e a integrarlo nel mix di uve che compongono l'Amarone. «Mio zio ne aveva ancora qualche pianta nel suo vigneto; molti anni fa aveva fatto un rosso dal colore più scuro e profondo rispetto a quello solito dei vini di Valpolicella», ricorda Raffaele Boscaini, direttore marketing di Masi Agricola. «Mio padre, Sandro Boscaini, l'ha assaggiato, si è incuriosito e, in collaborazione con la scuola enologica di Conegliano, ha iniziato a studiarlo e a coltivarlo. Si trattava dell'oseleta, una storica uva a bacca rossa delle nostre terre».

PURA VERDURA

CARPACCIO
DI SEDANO RAPA

Niko Romito promuove tuberi, erbaggi, funghi e legumi da portata di contorno a piatto forte. Facendo brillare la loro anima vegetale

realizzazione e food styling JOËLLE NÉDERLANTS, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

RAPA ROSSA, SALSA DI MANDORLE, PREZZEMOLO E ACETO BALSAMICO

CIME DI RAPA, BORLOTTI E PORCINI

Carpaccio di sedano rapa

Impegno Facile
Tempo 3 ore e 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg sale grosso
500 g sedano rapa
maggiorana
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale fino

Mettete il sedano rapa intero in una pentola. Copritelo totalmente con il sale grosso e cuocetelo in forno a 160 °C per circa 3 ore.
Toglietelo quindi dal sale, fatelo raffreddare, poi sbucciatelo. Tagliatelo a fette sottili con l'affettatrice e conditele con olio, aceto e sale fino. Completate con foglioline di maggiorana.

Rapa rossa, salsa di mandorle, prezzemolo e aceto balsamico

Impegno Facile
Tempo 2 ore e 40 minuti più 24 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,5 kg sale grosso
500 g rape rosse fresche
100 g mandorle pelate
prezzemolo
aceto balsamico
succo di limone
olio extravergine di oliva
sale fino

Mettete le rape rosse in una pentola e copritele completamente con sale grosso. Cuocetele in forno a 160 °C per 2 ore e 30 minuti. Toglietele infine dal sale, fatele raffreddare e sbucciatele.
Mettete a bagno le mandorle in abbondante acqua per circa 24 ore. Scolatele e frullatele con un frullatore elettrico, aggiungendo 50 g di acqua, finché non otterrete una salsa omogenea e liscia. Conditela con il succo di limone e un pizzico di sale.
Tagliate le rape a dadi, conditele con l'aceto balsamico, un filo di olio, sale e prezzemolo.
Servitele con la salsa di mandorle.

Cime di rapa, borlotti e porcini

Impegno Facile
Tempo 2 ore e 15 minuti più 24 ore di ammollo
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g cime di rapa pulite
200 g fagioli borlotti secchi
200 g porcini freschi
10 g sedano – 10 g carota
10 g cipolla – 10 g aglio
rosmarino – alloro
peperoncino – sale
olio extravergine di oliva

Mettete a bagno i fagioli in abbondante acqua fredda per 24 ore.
Scolateli dall'acqua e cuoceteli in una casseruola con abbondante acqua leggermente salata, insieme con sedano, carota e cipolla, aggiungendo anche un rametto di rosmarino e 1 foglia di alloro. Spegnete dopo circa 2 ore.
Lavate le cime e dividete le foglie dai gambi.
Centrifugate questi ultimi per ottenere un'acqua di cime di rapa: conditela con sale e un pizzico di peperoncino.
Pulite i porcini, tagliateli a cubetti e saltateli in padella con un filo di olio e l'aglio, per 2-3 minuti.
Saltate in un'altra padella le foglie di cima di rapa, con olio e peperoncino.
Scaldate l'acqua di cime di rapa e versatene un mestolo nei piatti, unite i porcini, le foglie di cima e i borlotti. Completate con un filo di olio di oliva.

Bieta e patate

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg **bieta**
- 500 g **patate bianche**
- 10 g **rosmarino**
- 1 **spicchio di aglio**
- **aceto di vino bianco**
- **peperoncino – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Lavate bene la bieta. Passatene metà alla centrifuga o nell'estrattore per ottenere un estratto.
Sbollentate il resto in abbondante acqua bollente per 10 secondi, poi raffreddatela immediatamente in acqua e ghiaccio.
Pelate le patate. Passatene metà alla centrifuga per ottenere un estratto e filtratelo attraverso un telo.
Condite le patate rimaste con sale e olio e cuocetele, intere, a vapore per 1 ora circa, poi lasciatele raffreddare.
Soffriggete leggermente il rosmarino in un'ampia padella con un velo di olio; versatevi l'estratto di patate e fatelo ridurre per alcuni minuti. Aggiungete le patate cotte a vapore e tagliate a rondelle, scaldatele bene, «laccandole» uniformemente con l'estratto.
Condite l'estratto di bieta con aceto, sale e un pizzico di peperoncino.
Saltate in padella la bieta sbollentata con lo spicchio di aglio, olio e peperoncino.
Distribuite al centro del piatto le patate, copritele con la bieta e lucidatela con il suo estratto.
Servite subito, caldo.

ECCELLENZE
DEL CHIANTI CLASSICO

Dal 1893 Cecchi è sinonimo di vino di qualità. In quell'anno, il capostipite Luigi Cecchi cominciò un percorso che porterà le generazioni successive a guidare una delle realtà vinicole più importanti d'Italia, con vigneti in **denominazioni rinomate** della Toscana, come il Chianti Classico, la Maremma e San Gimignano, e in Umbria, nella zona di produzione del Sagrantino di Montefalco. Al vertice della piramide qualitativa dell'azienda c'è la linea Gli Scudi, composta da tre Chianti Classico a base di sangiovese raccolto nei vigneti di proprietà a Castellina in Chianti. Il Chianti Classico Storia di Famiglia, con una produzione di circa 900.000 bottiglie, è quello in cui Cecchi si identifica maggiormente ed è anche l'etichetta più conosciuta all'estero. Il Chianti Classico Riserva Riserva di Famiglia nasce solo nelle annate migliori da una **rigorosa selezione** delle uve e in una quantità limitata di circa 40.000 bottiglie. E poi l'etichetta più rara, il Chianti Classico Gran Selezione Valore di Famiglia: prodotto in sole 13.000 bottiglie, è vellutato, elegante, emozionante. ● **WWW.CECCHI.NET**

Il Chianti Classico Storia di Famiglia accompagna le ricette più classiche della cucina italiana: provatelo con la pasta al ragù e il pollo al forno.

Il Chianti Classico Riserva Riserva di Famiglia con i profumi di frutta matura e spezie sta bene con i grandi arrosti e le grigliate di carne.

Il Chianti Classico Gran Selezione Valore di Famiglia è un vino da stappare in occasioni speciali con cacciagione e formaggi stagionati.

MENSA

SANA IN CORPO SANO

Attraverso la ristorazione collettiva si possono perseguire diversi obiettivi etici. Il primo e il più importante è la salute ed è quello che Niko Romito si propone di ottenere con il suo progetto per gli ospedali

di LAURA FORTI
foto GIACOMO BRETZEL

Sopra, Niko Romito con Lorenzo Miraglia, ceo di GioService , del gruppo Giomi che si occupa di ristorazione ospedaliera. A sinistra, alcuni piatti del menù messo a punto per il progetto IN-Intelligenza Nutrizionale.

Quello che mangiamo sia la nostra prima medicina: lo ha detto Ippocrate, è risaputo, ma troppo spesso rimane un principio disatteso. Nella vita quotidiana delle nostre case, e sfortunatamente anche in molte mense di aziende, scuole, prigioni, ospedali. Soprattutto negli ospedali, dove i pazienti sono ricoverati per guarire da una malattia, il cibo dovrebbe far parte a tutti gli effetti del piano terapeutico. È questa la considerazione che sta alla base di IN-Intelligenza Nutrizionale, un progetto articolato e ambizioso che si propone di migliorare i menù degli ospedali senza incidere sul loro costo.

Come è nata l'idea

Tutto comincia a tavola, come molte delle conquiste storiche. Lorenzo Miraglia, proprietario del Gruppo Giomi e ceo di GioService che gestisce la ristorazione in diverse strutture ospedaliere italiane, sperimenta la cucina di Niko Romito e ne apprezza in particolare l'attenzione al cibo come **veicolo di benessere**. L'imprenditore intuisce la possibilità di creare un nuovo modello per migliorare anche il vassoio degli ospedali. Romito sposa subito la causa e, mettendo a punto un →

«Durante il lockdown abbiamo riscoperto quanto sia importante il cibo. La nostra società consumistica spesso lo dà per scontato: a casa, al supermercato, al ristorante, in mensa» NIKO ROMITO

FOTO AG. GETTY IMAGES

Roma, luglio 1945: pranzo degli orfani di guerra nel refettorio di Monte Mario.

metodo per standardizzare le basi della cucina, dopo un anno e mezzo di lavoro congiunto tra la sua squadra, Giomi, l'Università di Roma e Analysis Group, il progetto di IN-Intelligenza Nutrizionale viene presentato nell'ottobre del 2016.

Le tappe della sfida

Prima di cominciare qualsiasi studio, Romito si è trovato davanti a due realtà non modificabili: il food cost (meno di 10 euro a paziente per 3 pasti al giorno) e le linee guida ministeriali che regolano l'apporto dei nutrienti da somministrare attraverso il cibo. Due paletti che hanno avuto una conseguenza immediata: bisognava lavorare sulle stesse materie prime usate dall'ospedale. Come migliorare il risultato, però? La prima fase è stata lo studio dei menù esistenti: sono stati analizzati e scomposti, considerando tutti i fattori, compreso l'uso ripetuto di alcuni ingredienti e gli abbinamenti. Successivamente, è stato rivisto il processo di lavorazione degli ingredienti per mettere a punto le ricette, la loro combinazione armonica e la **tenuta tecnica** durante il servizio. Il tutto tenendo conto anche della sostenibilità. Come Miraglia aveva intuito, sono state cruciali la metodologia già perfezionata dallo chef per la produzione di semilavorati e la standardizzazione delle ricette, la sua sapienza nella elaborazione non aggressiva dei cibi e l'esperienza di una gestione economica applicata a realtà molto diverse. Il principio che ha guidato questa fase è la qualità massima degli alimenti che compongono il menù: innanzitutto, eliminazione di grassi in eccesso e di prodotti semilavorati industriali, quindi dadi, brodi, formaggi spalmabili, hamburger, tortellini, polpettoni. Poi sono state fatte scelte che valorizzano la componente stagionale, quella culturale (per esempio, «giovedì, gnocchi!») ed estetico-funzionale, risparmiando tempo nella lavorazione per guadagnarlo nella finitura. Per riuscirci, sono state identificate sette tecniche di cottura e trasformazione che hanno il triplice scopo di preservare le qualità organolettiche degli alimenti, ottimizzare la loro resa e agevolare i processi di preparazione. Riuscendo a sprecare meno materia e risparmiando sul costo di acquisto, è stato così possibile scegliere ingredienti di qualità migliore, rispettando il budget a disposizione.

Passando alla pratica

Dopo la messa a punto delle ricette e delle tecniche, il protocollo ha affrontato la realtà: gli alimenti dei diversi piatti sono stati assaggiati e analizzati prima e dopo la preparazione per verificarne le proprietà nutritive una volta cucinati. I menù hanno quindi superato il **test sui pazienti** di due reparti dell'Ospedale Cristo Re di Roma, che hanno dimostrato di apprezzare i cambiamenti. I riscontri dei test sul campo hanno portato alla formulazione definitiva del protocollo, quindi si è passati ad affrontare la riprogettazione tecnica delle cucine: perché il processo sia attuabile, infatti, servono infrastrutture adeguate e una puntuale formazione del personale da parte di un team selezionato da Niko Romito.

Quindi, che cosa si mangia?

Un esempio per tutti, zuppa di parmigiano con crostini di pane invece della pastina in brodo vegetale, seguita da bieta, patate e pomodoro invece di formaggio spalmabile e bieta ripassata. Un esempio per comprendere invece l'impatto delle tecniche avanzate di Romito sulla lavorazione degli

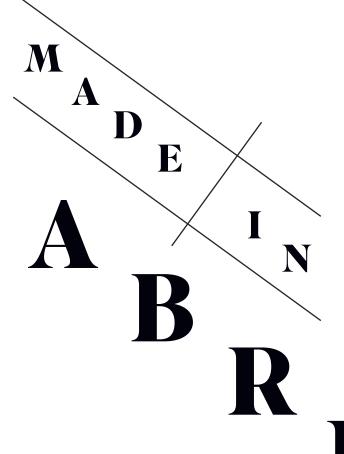
Davide Mazza, docente dell'Accademia Niko Romito e chef tutor del progetto Intelligenza Nutrizionale, è stato essenziale nella formazione dello staff nelle cucine dei due ospedali di Roma.

«Il ruolo del cuoco moderno è trasmettere alla collettività i temi di ricerca ora allo studio nei laboratori dell'alta ristorazione» **NIKO ROMITO**

alimenti è il **sugo di pomodoro**: anziché lasciarlo sobbollire (e parzialmente evaporare) in pentoloni, si cuoce a vapore in buste sottovuoto a 120 °C. Non si aggiungono grassi né soffritti, non si perdono nutrienti né materia, si mantiene il colore rosso brillante. Che, come nelle vellutate di verdure, ha un impatto importante sull'umore del paziente davanti al vassoio del suo pranzo.

Una nuova cultura del cibo

IN-Intelligenza Nutrizionale è operativo nell'Ospedale Cristo Re e nella casa di cura Villa Betania, entrambi a Roma, e la sua attuazione ha suscitato grande interesse nel mondo della ristorazione collettiva. L'obiettivo ambizioso di Romito è che il progetto possa essere esteso a livello nazionale, affinché l'accesso democratico a un cibo buono e sano, trasformato in modo corretto e **senza sprechi**, produca effetti sulla salute pubblica e di conseguenza anche sull'economia nazionale che risparmierebbe in spesa sanitaria. «Oggi più che mai, dopo l'incertezza e la paura causate dalla pandemia, non possiamo più dare per scontato il cibo e la sua facilità di reperimento, né tutto il processo che lo caratterizza, quindi coltivazione, raccolta, selezione, preparazione, confezionamento, distribuzione, consegna, riciclo», sostiene lo chef. La sua sfida per il futuro si fonda sul valore del Made in Italy e sulla nostra biodiversità congiunte a una grande consapevolezza. Su questi pilastri, si può costruire una nuova cultura del cibo che potrebbe davvero trainare la ripresa del nostro Paese: salubrità, sostenibilità, circolarità, solidarietà e accesso democratico. ■

MADE IN ABRUZZO

Non hanno bisogno di etichette i sapori tipici di questa terra che, seppur lambita dal mare, trae energie dalla montagna. Siamo andati alla ricerca dei produttori nei luoghi più nascosti e abbiamo trovato autentiche meraviglie

di ANGELA ODONE, foto SOFIE DELAUW

In questa pagina, le mandorle per fare i confetti di Sulmona, i cavolfiori dei Fratelli Nicolini a Francavilla al Mare, meline selvatiche, il prosciutto Cuore di Paganica. Nella pagina accanto, in alto, forme di formaggio e, sotto, l'aglio rosso di Sulmona.

Se si pensa all'Abruzzo, forse, la prima cosa che viene in mente è il mare con le sue coste che alternano distese di sabbia vellutata a promontori rocciosi che scendono nelle acque dell'Adriatico. Poi però, ripescando nei ricordi scolastici (chi non ha fatto almeno una ricerca, tra elementari e medie, su questa regione?), ecco comparire i lupi e gli orsi del Parco Nazionale e le montagne, il Gran Sasso (con la sua cima più alta a 2912 m) e la Majella. A questo punto non manca che uno slogan tipo «no perditempo, solo esploratori impavidi». Rassicuratevi subito, perché la terra, i prodotti e i produttori d'Abruzzo riservano sorprese e dispensano sorrisi sempre.

Il nostro viaggio alla scoperta di chi ha incrociato la propria strada con quella di Niko Romito ci ha insegnato che dietro ogni curva (vedi la foto qui in alto, a destra) si può nascondere un tesoro.

Ma che cavolo!

Abbiamo iniziato dalla costa per risalire verso l'entroterra. È a Francavilla al Mare che secondo Niko si trovano i migliori cavolfiori in inverno e le fragole più dolci in estate. Li coltivano con passione e lungimiranza i fratelli Nicolini, Antonino ed Enzo, che dopo gli studi lontano dall'azienda sono tornati a condurla (sono la quarta generazione) con una nuova visione.

Non usano diserbanti ma scelgono tecniche e pratiche agronomiche che preservano le loro piante dalle malattie e le rendono più vigorose e produttive. «Sono metodi in parte meccanici, in parte naturali. Usiamo le reti anti insetto, coltiviamo fuori suolo (*cioè le piante vivono in un substrato diverso dalla terra e vengono nutrite direttamente tramite irrigazione a goccia*, ndr) e ci serviamo di insetti antagonisti per sconfiggere gli attacchi dei parassiti», dice Antonino. «Cerchiamo di fare un lavoro ragionato perché qualsiasi coltivazione, anche la più attenta, incide sull'**ambiente**. Così da una decina di anni abbiamo scelto di uscire dalla grande distribuzione dove ogni prodotto è uguale all'altro, dove tutti i tuoi sforzi di fare bene svaniscono, per non transigere sulla qualità e sulla salute delle piante», continua Enzo. «E anche del contadino! Siamo noi che stiamo tutti i giorni nei campi e nelle serre, ed è meglio essere circondati dai bombi che impollinano (li acquistiamo apposta da una ditta che li alleva) o dalle coccinelle che mangiano gli afidi, piuttosto che da una nuvola di verde rame», aggiunge

Qui sopra, una vista di Anversa degli Abruzzi, un piccolo paese arroccato a 500 metri che è annoverato tra i borghi più belli d'Italia; a destra, Anna Domenica D'Eusanio davanti alla sua bottega a Francavilla al Mare: è lei che ci ha regalato la ricetta della giardiniera (nella pagina accanto). Sotto, le lenticchie che Ettore Ciarrocca coltiva a Santo Stefano di Sessanio.

Antonino. Dopo aver visitato i campi ci rechiamo nel piccolo laboratorio alle spalle del negozio. È qui che la loro mamma Anna Domenica D'Eusanio prepara le conserve per l'inverno da vendere in bottega (a fianco la ricetta della giardiniera) o da servire nel piccolo Agriturismo Villa delle Rondini, a ridosso dei campi e dell'oliveto. «Da quando c'è l'agriturismo, l'esigenza di avere prodotti eccellenti ottenuti con il recupero di varietà storiche è stata imprescindibile. Noi abbiamo lavorato tanto, ma la nostra vallata ha fatto il resto: è mitigata dal mare e poco antropizzata, protetta dalla Majella e bagnata da acque a bassa conducibilità, perfette per coltivare». Mentre ci salutiamo mi svelano un piccolo segreto che mi mette allegria: «Le scuole vengono a vedere come lavoriamo e noi ci siamo dati un obiettivo: riuscire ad appassionare all'agricoltura almeno un bambino all'anno, così che in futuro, come noi, scelga liberamente di fare questo mestiere».

In un batter d'ali

Ci dirigiamo verso l'entroterra a Tocco da Casauria dove ci aspettano Ettore Camera, il proprietario dell'Azienda Agricola Villa Giulia, e i suoi 2000 piccioni bianchi di razza Hubbel California. Sembrano quelli dei prestigiatori, e con la stessa elegante e delicata gestualità, Ettore si avvicina ai suoi animali, li prende e li racconta. «Un piccione appena nato non è come un pulcino di gallina, che si nutre da solo fin da subito. I piccioni formano una famiglia, la coppia non si separa mai e i piccoli vengono nutriti da entrambi i genitori, becco nel becco, per la prima settimana con un nutriente **latte di colombo**». Rimette il piccione dentro la voliera e ci →

La giardiniera

Mondate le verdure, tagliate tutto a pezzetti più o meno uniformi e raccoglieteli in un contenitore capiente. Preparate una soluzione sciogliendo 80 g di sale in 1 litro di acqua e versatelo sulle verdure in modo che risultino del tutto ricoperte. Lasciate riposare per circa 12 ore, poi sgocciolate le verdure e sciacquatele. Preparate una seconda soluzione fatta con 1 litro acqua e 1 litro di aceto di vino bianco. Riempite i vasetti con le verdure e copritele con la soluzione di acqua e aceto. Chiudete i barattoli e fateli bollire per circa 15 minuti. Toglieteli dall'acqua bollente e fateli raffreddare lentamente.

Che cosa serve per 1 kg di giardiniera

2-3 carote, 500 g di cimette di cavolfiore, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 finocchio, 1 peperone, aceto di vino bianco, sale

Semifreddo al Cubano

Montate i tuorli con le fruste elettriche o nella planetaria e nel frattempo preparate uno sciroppo cuocendo lo zucchero con 50 g di acqua fino alla temperatura di 121 °C. Una volta pronto, versatelo a filo sui tuorli continuando a montare alla massima velocità finché il composto non si sarà raffreddato. Quindi incorporate la panna, usando la spatola e mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto, e i confetti sbriciolati grossolanamente. Versate il composto in uno stampo da plumcake foderato di pellicola e fate raffreddare in freezer per almeno 4-6 ore. Sformate il semifreddo, tagliatelo e fette e servitelo a piacere con altri confetti sbriciolati, salsa al cioccolato o poca cannella in polvere.

Che cosa serve per 8-10 persone
300 g di panna fresca semi montata, 170 g di zucchero, 150 g di confetti Il Cubano sbriciolati (mandorle, cioccolato, rum e cannella), 90 g di tuorli

mostra due piccole uova: «Anche la cova è ugualmente divisa tra maschio e femmina, con orari ben stabiliti. Un bel modello familiare, no?».

Villa Giulia l'ha creata il trisnonno, chiamandola con il nome della moglie, ma chi ha iniziato con i piccioni, solo come hobby, è stato il papà di Ettore, chimico esperto di olio. Ettore ha scelto invece di farne un mestiere. «Un giorno leggo che Niko Romito aveva vinto un premio per un piatto a base di piccione (*Piccione fondente e pistacchio, Piatto dell'Anno della Guida L'Espresso 2017,* ndr), così vado al Reale per fargli provare i miei. Ovviamente senza appuntamento non posso incontrarlo. Non mi rassegno, fisso una data e torno. Non lo incontro neanche quella volta, lascio i piccioni e vado a casa. Dopo un mese mi chiamano per dirmi che sono ottimi, ma troppo piccoli. Mi metto subito al lavoro per migliorare la pezzatura (i miei mangiano solo mais e mangimi a base di cereali) e adesso collaboriamo assiduamente. È una soddisfazione difficile da descrivere». Ettore non rifornisce solo il Reale, e se volete assaggiare il piccione cotto sulla brace, ripieno oppure in casseruola con le olive, proseguite fino al ristorante La Bilancia a Passo Cordone, dove queste ricette sono sempre in carta.

Piccole e preziose

Da Tocco, si sale per strade strette e tortuose fino a Santo Stefano di Sessanio (ne parliamo anche a pag. 40). Siamo in montagna a 1251 metri e guardandomi intorno mi chiedo come si possano coltivare queste terre. Me lo spiega Ettore Ciarrocca, 44 anni, che ha smesso di fare l'ingegnere meccanico ed è tornato sui monti per prendere in mano l'azienda. Produce lenticchie, piccole, saporite e biologiche. «Sono oltre il bio, ma non lo scrivo nanche sull'etichetta: concimo la terra con stallatico che mi forniscono amici allevatori ai quali do il fieno dei miei campi, così si chiude il cerchio». Conduce da solo la sua impresa, ma insieme ad altri coltivatori, allevatori e artigiani della zona ha costituito una **banca del tempo**: «Se hai bisogno di aiuto, qualcuno te lo darà». Così si sostengono a vicenda in modo virtuoso permettendo a realtà rurali come questa di prosperare. Un po' come fanno le lenticchie con il terreno dove crescono: tramite un processo chimico innescato da un batterio che vive nelle radici, le lenticchie aiutano a fissare l'azoto molecolare e a trasformarlo in ammonio. Così arricchiscono la terra e la rendono fertile per le colture successive.

In alto, Ettore Camera con uno dei suoi piccioni e due uova; qui sopra, un barattolo di fiori di aglio sott'olio che Manfredo Anzini (sotto) produce oltre alle trecce di teste. Nella pagina accanto, in alto, il semifreddo al Cubano; sotto a sinistra, la bagnatura dei confetti con lo sciroppo; a destra, William Di Carlo, erede di una stirpe di confettieri, e il cuoco Niko assaggiano alcuni «prototipi» di nuove praline nel laboratorio di Sulmona.

Batte un cuore a Paganica

Scendiamo verso la collina dove c'è Paganica, una delle frazioni de L'Aquila ancora profondamente segnata dal terremoto del 2009. Niko ci ha consigliato di assaggiare un salume **nato per caso** dal cuore di una coscia disossata di maiale. Lo chiamano infatti Cuore di Paganica, e la sua peculiarità è la stagionatura in un microclima speciale dovuto alla combinazione di correnti fredde del Gran Sasso con l'umidità del torrente Raiale.

Lo produce Mauro De Paulis solo con maiali pesanti allevati allo stato semi-brado. Insieme alle sorelle Maria Antonietta e Maria Luisa porta avanti una lunga storia familiare in cui il mestiere del macellaio, del norcino e del commerciante convivono da anni. Si gusta a fette sottili con pane casareccio. «Va bene anche quello di Niko», dice Mauro sorridendo, «ma deve essere di due giorni, eh!».

Quindi riprendiamo il nostro giro. Andiamo prima a visitare il campo di zafferano di Giuseppe Moro, che quest'anno destinerà tutta la raccolta al ristorante di Niko, poi partiamo per L'Aquila dove assaggeremo il Cuore di Paganica, cucinato in un radicchio ripieno da Romina Muzi, al ristorante Da Lincosta. Con lei ci sono il figlio Federico alla pasticceria e il marito Gianluca in sala. Sul tetto del ristorante hanno un orto, rifornimento a km 0 di erbe aromatiche e piccoli ortaggi. Ma gli ingredienti principali di ogni piatto sono l'accoglienza speciale e l'amore irriducibile per la propria città e per la propria terra. →

Sagne con la ricotta

Impastate la farina con mezzo litro di acqua e un pizzico di sale, stendete la pasta non troppo sottile (3 mm) su un piano infarinato e tagliate a striscioline di 5x1 cm. Nel frattempo rosolate la pancetta a tocchetti per pochi minuti e a parte portate a ebollizione una casseruola di acqua non salata. Aggiungete all'acqua che inizia a bollire la ricotta tagliata a pezzettini e la pancetta già rosolata. Dopo un paio di minuti di bollore, unite le sagne e una presa generosa di pepe. Fate cuocere per 5-6 minuti a seconda dello spessore della pasta e servite come una zuppa completando con un filo di olio e, a piacere, ancora poco pepe.

Che cosa serve per 8-10 persone

1 kg di farina tipo 1, 300 g di ricotta di pecora stagionata, 200 g di pancetta di maiale a tocchetti, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Crocevia della dolcezza

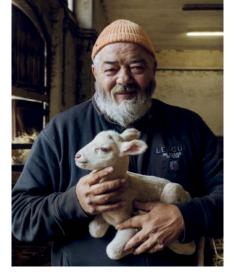
Se pensate che i confetti siano bonbon d'altri tempi adatti solo alle cerimonie, vi sbagliate. Ve lo dimostrerà William Di Carlo, un distinto signore che ha mandorle e zucchero nel dna.

Ultimo discendente di due famiglie concorrenti di confettieri di Sulmona (i primi documenti risalgono al 1833), che a differenza di Romeo e Giulietta hanno scelto di andare a nozze, vi incanterà con teorie di praline e con la storia di questi dolcetti. Una volta si facevano con mandorle locali, coltivate nella **valle Peligna**, e da Sulmona venivano commercializzate lungo una strada di passaggio che collegava la costa con l'interno. E se il profumo dello sciroppo di zucchero vi darà alla testa, lasciatevi guidare da William che da sempre sperimenta nuove dolcezze insieme alla signora Franca Cavallaro, la quale, dopo aver lavorato al confettificio per 43 anni, è appena andata in pensione. Così è nato per esempio Il Cubano, il prodotto più venduto, quello che il cuoco Clemente Maiorano ha trasformato in un semifreddo (trovate la ricetta a pag. 162) e che potete assaggiare nel ristorante che porta il suo nome.

Lasciate che la terra parli

Fuori dal confettificio ci aspetta Manfredo Anzini per andare nel piccolo magazzino sulla collina, dove intreccia l'aglio rosso di Sulmona, quello che coltiva da anni con amore. Amore vero, si capisce ascoltandolo raccontare delle scelte che ha fatto, di come custodisce decine e decine di varietà di semi, di come distingue e raccoglie le erbe selvatiche, di quando, una volta, la terra gli ha parlato: «Un signore un giorno mi dice: "Manfredo prenditi questa terra, io non riesco a far crescere niente". Inizio a camminare nel campo e sento una forza che mi frena. Così ho cambiato il senso dei solchi, e il campo è rinato. Lo so, sembra ridicolo ma quando si vive in mezzo alla natura sempre, si ha l'impressione di avere una sensibilità diversa».

INDIRIZZI

Fratelli Nicolini, via Foro 107, Francavilla al Mare (CH), *fratellinicolini.it*
Az. Agricola Villa Giulia, Tocco da Casauria (PE), tel. *085 880557*
Ristorante e Hotel La Bilancia, Passo Cordone (PE), *hotellabilancia.it*
Az. Agricola Ciarrocca, piazza Medicea 13, Santo Stefano di Sessanio (AQ), *ettoreciarrocca@gmail.com*
Salumificio Ugo De Paulis, via Fioretta 1, Paganica (AQ), tel. *0862 68422*
Ristorante Da Lincosta, via Antonelli 6, L'Aquila, *dalincosta.it*
Az. Agricola Giuseppe Moro, via delle Aie 4, Paganica (AQ)
William Di Carlo, via del Lavoro 15/17, Sulmona (AQ), *dicarlo.it*
Ristorante Clemente, via Solimo 25, Sulmona (AQ), tel. *342 6226522*
Biomania Cooperativa Agricola, Sulmona (AQ), tel. *340 7861389*
BioAgriturismo Valle Scannese, Scanno (AQ), *vallescannese.com*

Sopra, Gregorio Rotolo, proprietario del BioAgriturismo Valle Scannese a Scanno con in braccio uno dei suoi agnellini. Sotto, Mauro De Paulis con alcuni pezzi di Cuore di Paganica appesi a stagionare. Nella pagina accanto, le sagne, uno dei piatti tipici della zona di Scanno che la signora Maria Rosaria, sorella di Gregorio, cucina nel ristorante dell'agriturismo.

Apre un barattolo e mi fa assaggiare una specialità preparata con il primo butto dell'aglio rosso, in gergo chiamato *zolla* o *crastatello*. Spuntano a maggio e vanno tolti altrimenti l'aglio, che si raccoglie dal 25 giugno in poi, non cresce perché tutte le energie vengono assorbite per la fioritura. Lui li raccoglie a mano, li sbollenta con acqua e aceto, li insaporisce con melissa e menta e li mette sott'olio. Sono deliziosi, hanno un gusto delicato che stupisce perché non sa di aglio. «Niko un giorno è venuto a trovarmi in un campo e assaggiava tutto, anche le bucce dei fagioli. Si vedeva che pensava già ai piatti che avrebbe potuto creare, così gli ho fatto una mascalzonata. Gli dico: "Mangi tutto, ma ti sei dimenticato proprio la materia prima", e gli porgo un pugno di terra. Lui senza incertezza l'ha messa in bocca. Il desiderio di conoscere è la vera intelligenza dell'essere umano».

Berretto e pecorino

Più o meno tutti i produttori che ho incontrato mi hanno chiesto: «Hai già conosciuto Gregorio? Non potrai sbagliarti, porta sempre il cappello di lana». Così il mito è andato crescendo di giorno in giorno e quando, fendendo la nebbia che avvolgeva Valle Scannese, ho intravisto un berretto colorato, ho capito che eravamo nel posto giusto. Gregorio Rotolo alleva pecore, capre, vacche e cani (mastini abruzzesi per proteggere i suoi animali da lupi e orsi, che ci sono eccome!), produce formaggi, insaccati e carne fresca, e gestisce un agriturismo. È un'azienda a conduzione familiare molto impegnativa ma apprezzatissima da tutti. Ci accompagna a vedere gli agnellini che belano allegramente. «Appena ha partorito, la mamma emette un suono che è il nome dell'agnellino. Da quel momento si riconosceranno e ritroveranno sempre», ci spiega. Arriviamo all'agriturismo. In cucina c'è la sorella Maria Rosaria che, dopo aver dato da mangiare al nipotino, ci prepara un piatto tipico abruzzese, fumante e ristoratore: sagne con la ricotta salata (la ricetta è nella pagina a fianco).
Prima di andare via chiedo a Gregorio se gestire un'impresa così sia un lavoro difficile. «Quando devo rispondere alle email, quello per me è un lavoro faticoso. Secondo lei», mi chiede, «è più impegnativo andare a fare una passeggiata in montagna con gli animali oppure stare otto ore davanti a un computer?».

Ripartiamo, evitando di rispondere al quesito, con due panini al pecorino nello zaino, pronte a spartirli con un orso. ■

STREET ~~FOOD~~ ART NATION

Arte & cibo (e un po' di ironia): un connubio indissolubile legato alla politica, alla denuncia sociale, all'impegno civico. Dopo Arcimboldo e Marinetti, la nuova generazione di artisti buongustai è in mostra all'aperto di ROBERTO M. CROCI

Divori un libro, digerisci una notizia, rumini un'idea, hai fame di conoscenza, sete di informazione, sussurri parole dolci, fai riflessioni amare e racconti storie appetibili. Metafore che hanno in comune una cosa sola: la percezione che abbiamo del cibo. Se ai primi passi dell'Homo sapiens esso è sinonimo di pura sopravvivenza, col passare dei secoli viene universalmente riconosciuto come elemento essenziale per trasmettere le proprie identità culturali, e per condividere le emozioni più intime con i nostri simili, perché, molto spesso, le memorie più care sono legate a odori, sapori e, soprattutto, ai ricordi intorno alla tavola di famiglia.

I pittori rupestri usavano succhi vegetali e grassi animali come ingredienti leganti nelle loro pitture, gli egizi disegnavano cibo sui muri delle camere funerarie perché credevano che, attraverso proprietà magiche, avrebbero nutrito i morti nell'aldilà. Oggi il mondo pensa all'Italia come patria di Michelangelo e Botticelli, e insieme del parmigiano e della mozzarella...

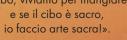
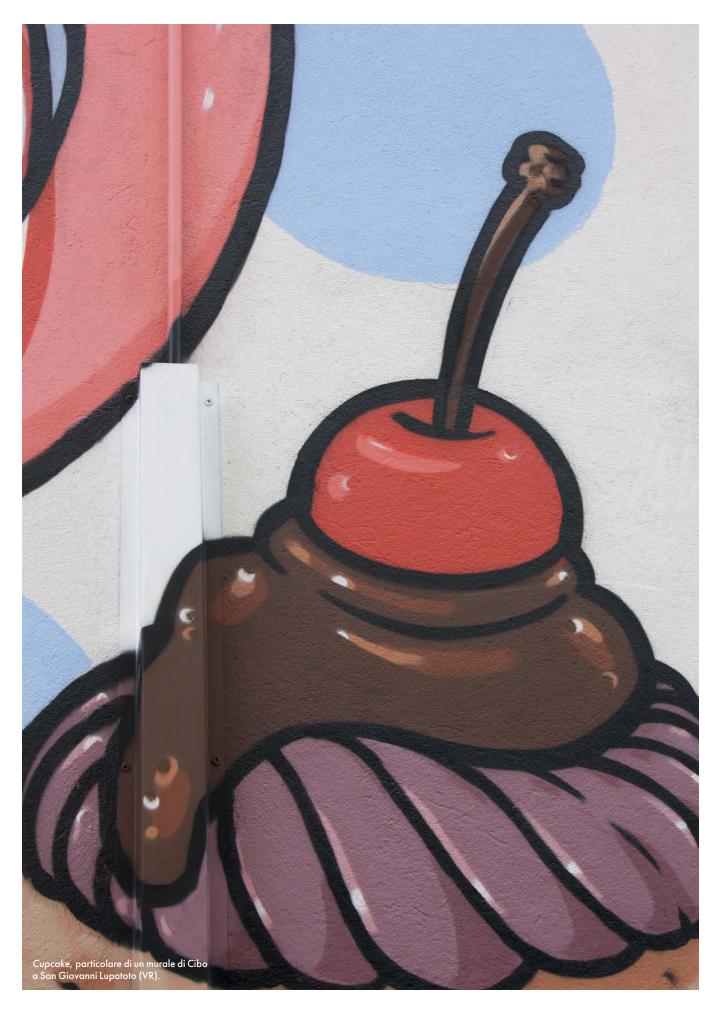
C'è poi la storia di un'«arte commestibile» che si lega ai temi della politica, della discriminazione, del razzismo e dell'identità →

Il più grande murale di Cibo, 1100 metri quadrati, realizzato per la cooperativa Apo Scaligera di Zevio (VR).

CIBO aka Pier Paolo Spinazzè, veronese, street artist da vent'anni. «Il cibo è appartenenza, orgoglio italiano, simbolo del nostro amore per la tavola. Penso che siamo l'unico popolo al mondo che mentre mangia parla di cosa ha mangiato o che mangerà. Veneriamo il cibo, viviamo per mangiare, e se il cibo è sacro, io faccio arte sacra!».

FOTO AG. GETTY IMAGES

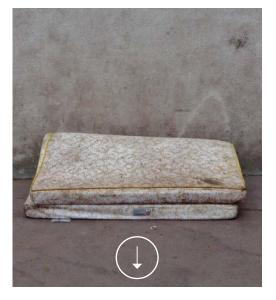
Cupcake, particolare di un murale di Cibo
a San Giovanni Lupatoto (VR).

Ispirazione Caravaggio: *La Conversione di Maddalena* in un murale di Ravo a Settimo Milanese. Sotto, l'artista davanti alla sua versione di *La cattura di Cristo*, spray su muro, aprile 2016.

RAVO aka Andrea Mattoni. «Sono un pittore dell'Accademia di Brera che usa bombolette spray invece di pennelli. Con me, Caravaggio diventa street art su tele enormi, sottopassi, parcheggi e intere facciate di edifici. Esibisco la nostra pop art in un vero e proprio museo all'aperto che insegna a tutti il significato di bellezza».

Ravo al lavoro ad Angera (VA) al murale *Fanciullo con canestra di frutta*, da Caravaggio.

FOTO **AG. IPA**

di genere. Darryl McCray, street name Cornbread, è considerato il graffitaro moderno; alla fine degli anni Sessanta i suoi tags invadono Philadelphia e New York, dove sboccerà il movimento anni Ottanta, capeggiato da Jean-Michel Basquiat aka SAMO© e da Keith Haring, che proprio nella metropolitana inizia la campagna di informazione sull'Aids.

Da qui, i graffiti diventano dichiarazione di protesta ma anche espressione artistica che cerca di **valorizzare** invece di degradare. Stabilito che il cibo è collante culturale, attraverso l'occhio degli artisti può diventare un messaggio sociale, come rappresentato dai buongustai più interessanti della street art italiana: Cibo, Ravo e Ozmo. La missione del primo è – oltre a educare un pubblico genuino e contadino rapportandosi con le realtà «ergo-gastronomiche» del territorio – coprire con senso civico graffiti razzisti e xenofobi dai muri della sua Verona. «La gente disegna sui muri dalla notte dei tempi, e da noi lo capiscono e lo apprezzano. Cancellare l'odio è solo una parte marginale del mio lavoro, è il volontariato che faccio per "restituire qualcosa", come ogni cittadino dovrebbe fare. Ci sono murales risistemati anche sei-sette volte, puntualmente imbrattati da svastiche. Cancellare il cattivo con il buono è una soluzione squisita, ma è la mia **resistenza** all'odio la vera opera d'arte. E l'ingrediente fondamentale per le mie ricette da muro!"». Ravo è lombardo, di Varese. «Provengo dal mondo del writing di fine anni Novanta, poi mi sono dedicato a una ricerca in ambito pittorico. Ho unito spray e pittura classica, non lavorando in un contesto di illegalità ma confrontandomi con istituzioni e musei che accogliessero il progetto. Porto avanti una tradizione antica, quella della copia, che era praticata nelle botteghe di pittura e che ha permesso la diffusione di molte correnti e stili in tutta Europa; l'ho riletta in chiave contemporanea e su macro dimensioni, valutando di volta in volta la relazione con il territorio», esattamente come fanno gli chef con regioni e stagioni, potremmo aggiungere noi. Per ultimo Ozmo, toscano trapiantato a Milano, con opere in tutte le maggiori capitali europee, che ha una visione più elaborata della street art, paragonandone gli albori a poco meno che al terrorismo urbano. «Kafka diceva che l'opera d'arte deve essere come un pugno nello stomaco, non ti deve lasciare indifferente, altrimenti il rischio è che sia solo decorazione». ■

LOR-K Artista parigina che trasforma oggetti abbandonati per strada in opere d'arte. «Volevo attrarre l'attenzione sui nostri rifiuti, per il mio progetto Eat Me, ho lavorato con vecchi materassi, per me simbolo di inizio e fine vita, oggetti che portano lo stigma del proprio passato in forma di macchie-contaminazioni, e, come tale, indesiderato. Ho voluto trasformarli in cibo, come metafora del nostro spreco. Il consumo, come la fame, è un ciclo infinito».

Eat Me, *Pizza*, Paris/Île de France, 2016.

Epopteia!, Sala Civica della Polveriera, Reggio Emilia, 2020.

Wonder Lines 02, disegno a linea su carta, 50x70cm.

HU-BE

Human Being, italiano di Reggio Emilia. «Con *Scribblitti*, una serie di storie disegnate sulle pareti, ho partecipato alla Biennale di Venezia di Architettura 2018. La tappa più recente è *Epopteia!*, realizzato con un gruppo di persone fragili con problemi cognitivi; molte mi hanno parlato di cibo, così a una ragazza ho disegnato Michel Petrucciani, Ella Fitzgerald e Louis Armstrong su una armatura di pizza ai funghi porcini, che è la cosa che le piace di più».

«L'arte scuote dall'anima la polvere accumulata nella vita di tutti i giorni»

PABLO PICASSO

Comfort food x Japan eat good, 2014.

ZIM&ZOU

Lucie Thomas e Thibault Zimmermann, graphic designers francesi. «I nonni di Lucie lavoravano in una fabbrica di carta, è sembrato naturale lavorare con il materiale a disposizione. Ammiriamo molto gli artigiani, la pazienza e l'accuratezza del dettaglio. Cerchiamo di esplorare tutte le possibilità che ci dà la carta, un materiale forte e delicato allo stesso tempo».

The Future of Food, Paper burger, 2012.

LA CUCINA ITALIANA

PER CANTINA BOLZANO

BIANCHI DAI MONTI

Con 350 ettari di vigneti e 224 soci, Cantina Bolzano è una delle più importanti realtà cooperative dell'Alto Adige. Dalla nuova sede, realizzata secondo i più moderni standard e certificata come CasaClima Wine, escono ogni anno circa tre milioni di bottiglie, alcune delle quali hanno scritto la storia della **viticoltura locale**, come il Lagrein Taber e il Santa Maddalena Huck am Bach. Ma i vini bianchi non sono da meno, come dimostra il Sauvignon Mock, che nasce tra i 500 e i 600 metri, sulle colline assolate di Santa Maddalena. I suoi profumi sono quelli caratteristici del vitigno: agrumi, pesca bianca, peperone, foglia di pomodoro e fiori di sambuco. All'assaggio è secco, di buon corpo, **minerale** e **persistente**. Provatelo come aperitivo o per accompagnare piatti vegetariani e di pesce; è imbattibile con gli asparagi e con le ricette insaporite da erbe aromatiche. ● **WWW.CANTINABOLZANO.COM**

I contadini del maso Mock al lavoro tra curatissimi filari di sauvignon. La raccolta delle uve avviene a mano e coinvolge in un rito gioioso tutta la famiglia.

VAI SUL CLASSICO

Al Bvlgari Hotel di Milano per riscoprire piatti che hanno fatto la storia della nostra cucina e continuano a incantare i palati globali. Tra memoria e ricerca

di SARA TIENI, foto ROBERT HOLDEN

Primo
SPAGHETTI AL POMODORO

Le pietanze del Ristorante Niko Romito al Bvlgari Hotel di Milano mutano come le stagioni, eppure sono, per i commensali, una deliziosa certezza.

Mentre ci servono i celebri spaghetti ai pomodori pelati (essiccati in forno, con molta calma, a 110 °C, come vuole lo chef abruzzese), ci annunciano il debutto in carta del tartufo, con una serie di piatti dedicati. Intanto, i tortelli cambiano veste: da estivi a invernali, con ricotta e spinaci conditi con un'avvolgente emulsione di burro «manteca». Tutto di una semplicità disarmante, ma è solo apparenza. Dietro, tanta ricerca: due anni, da parte di Romito, solo per elaborare la carta. Qui a Milano vengono testati i piatti per i ristoranti Bvlgari nel mondo (Londra, Dubai, Pechino e Shanghai), in una specie di **hub gastronomico**. «La costoletta ha richiesto ore di studio per ottenere una panatura che non si staccasse nonostante lo spessore alto della carne. Ora qui si viene per mangiare, non più solo per l'aperitivo glamour, come all'inizio», ci spiega Claudio Catino, cuoco a capo della brigata che opera in via privata Fratelli Gabba, nel cuore del celebre Quadrilatero della moda, tra via Montenapoleone, via della Spiga e la Scala. Nell'offerta gastronomica sono molti i classici «ricodificati» e i rimandi al passato. Spesso colti, come la famosa cotoletta «omaggio a Gualtiero Marchesi», altre volte ironici, come nell'antipasto all'italiana, dove otto assaggi, passando di regione in regione, rievocano i pranzi in famiglia al ristorante degli anni Settanta-Ottanta. Oltre che per il palato, un tuffo al cuore per romantica nostalgia. ■

Antipasti

L'**Antipasto all'italiana** del ristorante Niko Romito al Bvlgari di Milano: otto assaggi dalla tradizione regionale del Belpaese. Dall'alto, in senso orario, bruschetta al pomodoro, alici fritte in beccafico, calamaro arrosto, vitello tonnato, fiori di zucchina impanati e fritti, crudo di spigola marinata, tartare di manzo con tartufo, ricciola alla pizzaiola. Le porcellane del servizio sono Ginori 1735, lo storico marchio fiorentino.

Antipasti
BRUSCHETTA
AL POMODORO

Spaghetti al pomodoro

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g pomodori pelati
350 g spaghetti di grano duro
2 spicchi di aglio
1 mazzetto di basilico
peperoncino fresco – sale
olio extravergine di oliva

Versate i pomodori pelati in una ciotola e schiacciateli grossolanamente con le mani.
Dorate l'aglio in una casseruola con un velo di olio, unite i pelati, il basilico, peperoncino e mescolate bene.
Stendete i pomodori su una placca coperta da carta da forno e infornate a 110 °C per 2 ore.
Frullate infine i pelati, passateli al colino cinese e fateli raffreddare.
Cuocete gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata.
Scolateli e versateli nella casseruola con la salsa di pomodoro. Amalgamate bene, regolate di sale e servite con poco olio e basilico tagliato grossolanamente.

Bruschetta al pomodoro

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g pomodorini ciliegia
400 g 4 fette di pane in cassetta di 3 cm di spessore
dragoncello
timo
olio extravergine di oliva
aglio – sale

Scottate i pomodorini per 1 minuto in acqua bollente, quindi passateli in acqua e ghiaccio e privateli della pelle.
Racchiudeteli in una busta sottovuoto con 1 spicchio di aglio, 1 rametto di timo, qualche foglia di dragoncello, 4 cucchiai di olio e cuoceteli per 8 minuti a 68 °C con il roner. *In alternativa*, conditeli e lasciateli marinare a temperatura ambiente per 2-3 ore. Scolateli dal condimento e batteteli al coltello.
Tostate il pane in forno per 15 minuti a 170 °C. Ricavate delle mattonelle quadrate di 5 cm di lato.
Distribuite sul pane uno strato di pomodori e servite.
Da sapere I pomodori così preparati si conservano in frigo per non più di due giorni.

Antipasti
TARTARE DI MANZO
CON SALSA ALL'UOVO

Tartare di manzo con salsa all'uovo, lampone e dragoncello

Impegno Medio
Tempo 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g filetto di manzo
5 uova
aceto di lamponi
dragoncello
olio extravergine di oliva
pepe bianco
sale

Private la carne di tutto il grasso e tritatela molto finemente con il coltello oppure con il mixer.
Spalmatela quindi su un tagliere foderato di carta da forno ed eliminate eventuale grasso residuo.
Conditela con olio, pepe e sale.
Fate bollire le uova per 6 minuti; sgusciatele e frullate solo i tuorli nel mixer con poco aceto di lamponi e l'olio necessario per ottenere una consistenza cremosa; regolate di sale.
Ponete in ciascun piatto 2 o 3 piccole porzioni di carne; accompagnatela con 2 cucchiai di salsa all'uovo e completate con dragoncello e, a piacere, tartufo bianco.

CUORE ITALIANO, SPIRITO INTERNAZIONALE

Sopra, la brigata di cucina del ristorante del Bvlgari Hotel di Milano (a sinistra, uno scorcio della grande sala) è stata selezionata e formata da Niko Romito. A destra, Claudio Catino, pugliese, coordina la cucina del cinque stelle milanese; nel suo curriculum una lunga esperienza con Andrea Berton e l'apertura del Bvlgari Shanghai. Del suo menù adora «la costoletta contemporanea, omaggio a Gualtiero Marchesi». Da Romito ha imparato «a rispettare gli ingredienti e a osservarne l'evoluzione».

CI VEDIAMO A PARIGI?

Aprirà nel 2021 il nuovo Bvlgari Hotel Paris, al numero 30 di Avenue George V che con gli Champs-Élysées e Avenue Montaigne, delimita il famoso Triangle d'Or, una delle aree più chic della città. Il progetto è italo-francese, firmato dallo studio italiano di architettura Antonio Citterio Patricia Viel in collaborazione con il parigino Valode & Pistre. A disposizione degli ospiti, oltre a 76 stanze (per lo più suites) e una piscina coperta di 25 metri, anche un nuovo Ristorante e Bar Bvlgari con menù firmato, ovviamente, da Niko Romito. Affacciato su un delizioso cortile interno, proporrà anche qui le icone gastronomiche della nostra cucina sempre più amata nella Ville Lumière.

Crudo di spigola aglio, olio e peperoncino

Impegno Facile
Tempo 1 ora più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g filetti di spigola spellati, spinati e ben puliti
aglio
peperoncino secco
olio extravergine di oliva
sale

Preparate una soluzione salina facendo bollire 1 litro di acqua con 50 g di sale.
Fate marinare i filetti di spigola in una busta sottovuoto con poca soluzione salina per 24 ore. *La nostra versione* Coprite il pesce con la soluzione salina e ponetelo a marinare in frigorifero per 2 ore.
Scaldate leggermente 30 g di olio a fuoco bassissimo senza farlo soffriggere. Spegnete, ponete in infusione 3 spicchi di aglio schiacciati e lasciate raffreddare.
Scolate i filetti di spigola dalla marinata, tamponateli con carta da cucina e affettateli come un carpaccio.
Eliminate l'aglio dall'olio e con esso irrorate il pesce; completate con peperoncino.

Antipasti
CRUDO DI SPIGOLA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Secondo

Costoletta alla milanese

Impegno Medio
Tempo 3 ore più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

920 g **4 costolette di vitello**
400 g **pancarré**
4 **uova**
burro chiarificato
olio di arachide
farina – sale

Liberate il pancarré dalla crosta, tagliatelo a striscioline e frullatelo grossolanamente nel mixer, quindi distribuitelo su una placca da forno e tostatelo per 20 minuti a 125 °C rigirandolo di tanto in tanto in modo che si essicchi uniformemente. Fate raffreddare.
Liberate l'osso della costoletta privandolo di grasso e cartilagine e date una forma rotonda alla carne.
Conditela con una presa di sale e massaggiatela, quindi lasciatela riposare per 15 minuti.
Impanate le costolette prima nella farina, poi negli albumi sbattuti e per terminare nel pancarré tostato. Irrorate ogni costoletta con 1 cucchiaio di burro chiarificato fuso, ponetela tra due fogli di carta da forno in una busta sottovuoto e cuocetela nel roner a 58 °C per 2 ore. Fatela poi riposare in frigo per 24 ore.
In alternativa Cuocete le costolette in padella a fuoco molto basso per 1 minuto per parte. Fatele raffreddare e quindi ponetele in frigo per 2 ore, infine foratele con uno stecchino sul lato lungo, stando attenti che la panatura non si stacchi: questo aiuterà a non far arricciare la carne durante la frittura.
Tirate fuori dal frigo le costolette (cotte col roner o in padella) e friggetele in olio di arachide a 170 °C da 30 secondi a 1 minuto e mezzo per lato.
Da sapere Al posto del pancarré tostato, potete provare il pane panko, già pronto: tipico della cucina giapponese, dà una panatura molto croccante.

www.dispensadialice.it presenta:

LA BOUTIQUE
DI ALICE

DOMORI
IL CIOCCOLATO È UN MONDO

DispensadiAlice.it si impreziosisce con una nuova sezione dedicata all'alta gamma dell'eccellenza del food: una vetrina raffinata e selezionatissima **LA BOUTIQUE DI ALICE**

www.dispensadialice.it

Designed by Dm3dia ©

«Certi piatti sono come la Ferrari e la mitica macchina per scrivere Olivetti lettera 22: cambiano il modo di pensare le cose e influenzano le mode. La gente viene qui per ritrovarli».

CLAUDIO CATINO

Dolce

Millefoglie con mousse al cioccolato bianco e caramello

Impegno Per esperti
Tempo 2 ore più 16 ore di riposo

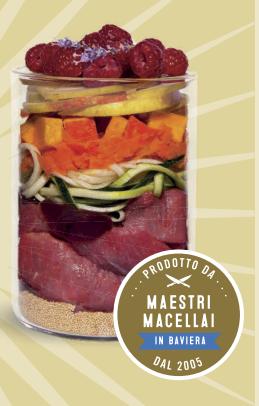
INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 500 g farina 00
- 350 g panna fresca
- 265 g zucchero
- 200 g cioccolato bianco
- 155 g burro
- 70 g 6 tuorli
- 50 g latte
- 12 g lievito in polvere per dolci
- 2 mele – 1 lime
- 1 baccello di vaniglia
- 1 foglio di gelatina
- zucchero a velo
- sale fino e di Maldon

PER LE SFOGLIE DI FROLLA
Preparate una frolla impastando 125 g di burro con 115 g di zucchero, la farina e 1 cucchiaino raso di sale fino. Quando gli ingredienti saranno completamente incorporati, iniziate a unire i tuorli poco alla volta e il lievito: dovrete ottenere un impasto omogeneo e compatto. Ponetelo in frigo, avvolto nella pellicola, per 1 notte.
Suddividete la frolla in palline da 25 g, stendetele tra due fogli di carta da forno, prima aiutandovi con un matterello, poi con la macchina per stendere la pasta fino a uno spessore di 2 mm. Conservate in freezer e fate riposare per 30 minuti. Dovrete ricavare 3 sfoglie per porzione.
Cuocetele in forno, tra due fogli di carta da forno coperti da un peso, a 170 °C per 10 minuti circa. Fate raffreddare.

PER LA MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO
Centrifugate le mele ottenendo il succo. *In alternativa*, usate 150 g di succo di mela non zuccherato. Portatelo a ebollizione e versatelo sul cioccolato bianco tritato. Ammollate il foglio di gelatina in poca acqua fredda, strizzatelo e unitelo al cioccolato. Fate riposare in frigo per 2-3 ore, quindi incorporate 200 g di panna semimontata e ponete in frigo la mousse ottenuta.

PER IL CARAMELLO
Scaldate 150 g di zucchero in una casseruola antiaderente mescolando a fiamma bassissima fino a farlo sciogliere, facendo attenzione che non si formino grumi. Portate nel frattempo a bollore il latte con 150 g di panna con il baccello di vaniglia inciso per il lungo, poi spegnete. Filtrate e versate sul caramello mescolando con delicatezza con una frusta per stemperare velocemente ed evitare la formazione di grumi: quando la crema sarà perfettamente liscia, spegnete, incorporate 30 g di burro e amalgamate. Portate il caramello a temperatura ambiente, quindi unite 1 cucchiaio di succo di lime.
Componete la millefoglie posando nel piatto una sfoglia di frolla. Stendete uno strato di mousse al cioccolato bianco, irrorate con 1 cucchiaino di caramello, qualche fiocco di sale di Maldon e ripetete l'operazione un'altra volta, terminando con una sfoglia di frolla. Completate con zucchero a velo.

Il primo cibo per cani di qualità Human Grade al 100%*

Alimentazione per cani adeguata alla specie e di qualità human-grade al 100%, prodotta in un'autentica macelleria dell' Alta Baviera. Con questo concetto Terra Canis ha imposto già 15 anni fa standard qualitativi completamente nuovi nel campo dell'alimentazione animale e rimane ancora oggi fedele a questi ambiziosi obiettivi. Tutti i menù per cani Terra Canis sono realizzati da maestri macellai qualificati presso lo stabilimento produttivo di Monaco, con ingredienti adeguati alla specie ed esclusivamente di qualità human-grade al 100%. I menù Terra Canis sono sani e saporiti e hanno anche un aroma incredibilmente appetitoso come un pasto preparato in casa. Provate anche voi la qualità unica e senza compromessi di Terra Canis!

***di tutte le materie prime**

www.terracanis.eu

CARPACCIO TRÈS CHIC

A Parigi sbarcano anche i fratelli Cerea, con due giovani chef e un menù per innamorarsi del Belpaese

di **SARA TIENI**

Sempre più forti nella Ville Lumière, gli italiani mettono a segno un altro bel colpo: il tristellato ristorante Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo) della famiglia Cerea è consulente dello storico ristorante Il Carpaccio, all'interno dell'**Hôtel Le Royal Monceau - Raffles** (del Gruppo Marriott). E se gli interni li ha disegnati Philippe Starck ispirandosi ai fasti del Barocco siciliano, in cucina c'è la consolidata coppia (anche nella vita) composta da Oliver Piras e Alessandra Del Favero. I due – lei veneta, lui sardo – si incontrano nel 2012 proprio nelle cucine di Da Vittorio. Da lì aprono Aga, nell'hotel a conduzione familiare di Alessandra nelle Dolomiti, a San Vito di Cadore, dove ottengono una stella Michelin.

Ora, una **nuova sfida** in squadra con Bobo e Chicco Cerea con cui hanno creato un menù «generoso e creativo che trasmette l'esperienza della famiglia Cerea, onora con originalità la tradizione e la stagionalità dei prodotti italiani». Accanto ai celebri paccheri e alla cotoletta orecchia di elefante, il carpaccio di fassona con amaranto croccante e tartufo e un carpaccio di mare: orata, sedano rapa, nocciole del Piemonte e tartufo bianco d'Alba. Per finire, tiramisù di «mamma Bruna» e un gelato al pepe nero e mela. Bon appétit. ■

Dall'alto, l'interno de Il Carpaccio, il ristorante italiano dell'Hôtel Le Royal Monceau - Raffles di Parigi. I paccheri al pomodoro, un classico di Da Vittorio, che entrerà nel menù del locale. I cuochi Oliver Piras e Alessandra Del Favero: i due gestiranno la cucina con la collaborazione di Bobo e Chicco Cerea (a sinistra) del tristellato ristorante di Brusaporto (BG).

FOTO B. PILOTTO, R. BALANCOURT

Quei piccoli lussi che ci meritiamo
GHIOTTO
GALFRE´
ANTIPASTI D'ITALIA
SILVANO GUIDONE & ASS.

MAREMMA, CHE GIOIA!

La provincia di Grosseto è un pascolo sconfinato e un immenso vigneto. Il suo olio è prezioso e lo zafferano un gioiello. Perdetevi in questo tour dalla campagna al mare, tra ristoranti, artigiani, botteghe e un bagno fumante alle terme

di PAOLO PELLEGRINI, foto ALESSANDRO MOGGI

Il viale di ingresso a L'Andana, resort a cinque stelle nella campagna di Castiglione della Pescaia. Nella pagina accanto, tortelli con bietole e ricotta di pecora al ristorante Gli Attortellati, a Grosseto.

Sopra, Valeria Piccini nel suo ristorante Caino, a Montemerano, e due piatti del menù: germano, cavolo nero, scalogno, succo di more fermentato e arancia (a sinistra); spaghettone con estrazione di parmigiano, mela acida e cuore essiccato e grattugiato. Nella pagina accanto, un pascolo a Sorano.

Oggi, dire Maremma significa parlare di un paradiso. La Maremma è aia, stalla, caseificio, apiario, vigna, oliveto, meravigliosa **bottega naturale** dove si acquistano prodotti di qualità altissima, dalle carni al vino, dall'olio al miele, dalla pasta ai formaggi, perfino al riso e ai cosmetici naturali. E pensare che duecento anni fa era una trappola insidiosa, «l'uccello che ci va perde la penna», così un celebre canto popolare dipingeva l'acqua della palude. E c'erano le zanzare e i briganti, e gli stenti di una vita difficile. Ora è il contrario: le acque sulfuree incanalate nelle piscine termali, gli acquitrini divenuti campi, granai e pascoli. E così un viaggio scandito dalle soste nei tanti agriturismi e alberghi (anche di lusso) che costellano panorami ampi e spaziosi in un fantastico andirivieni di quinte naturali tra piane e colline diventa un itinerario goloso. Per lo spirito e per tutti i sensi.

Gli astri della cucina

La regina indiscussa del gusto di Maremma è una bella signora dal sorriso aperto e dal carattere schietto e verace. Valeria Piccini, autodidatta con due stelle Michelin dal 1999, è la chef del ristorante di famiglia Caino, un Relais & Châteaux di nove tavoli più due camere a Montemerano, borgo incantato su un poggio. Come scrive nel presentarsi sul sito del ristorante, la *shef* – è il suo simpatico vezzo – figura nella top ten delle cuoche donne italiane, «ed è il riconoscimento all'equilibrio tra passione e intuito femminile che contraddistingue la sua cucina, opera di ricerca e rielaborazione creativa». Certo, perché è del segno dell'Acquario, e unisce fuoco sotterraneo a razionalità idealista, intelligenza innovativa a spiccato spirito umanitario. Certo, perché è anche un'ottima maestra, Valeria. Ne sono passati tanti, dai suoi fornelli. Una domanda: chi le ha dato più gioie? «Tanti, tutti. Ma Niko Romito oggi ha tre stelle». Valeria e Niko, ovvero l'amore per il territorio. E per l'ingrediente: «Una grande materia prima è il segreto di un grande piatto», sì, è corrispondenza d'**amorosi sensi**. Certo, perché Valeria è figlia di contadini e non lo rinnega, e i suoi piatti parlano della sua terra: piccione con nocciole e indivia, tortelli di cinta senese con brodetto di gallina e castagne; animella con ceci però aggiornata con lime, velo di seppia, brodo di calamaro; cinghiale al profumo di finocchietto selvatico e verdure alla griglia.

È arrivato il momento di partire per il nostro giro. A zonzo per interpreti, per prodotti, per temi, per idee, senza un

Sorano e Manciano sono famose per i formaggi caprini e pecorini fatti e stagionati nei caseifici sociali

itinerario tracciato su un percorso preciso.

Terra di stelle, la Maremma. Come Valeria, ne ha due Francesco Bracali, chef nel ristorante che gestisce con il fratello Luca a Ghirlanda, alla periferia di Massa Marittima. Cucina di territorio «che con il tempo e l'esperienza», dice Francesco, «trasformi in un percorso di conoscenza, tecnica e creatività». Per lui, parlano il suo celebre cappuccino di cipolla, il maialino in tre versioni, la lasagnetta «Autunno», che richiama un sottobosco. Luca coccola la sala e propone vini, con la novità del suo cabernet Il Ponte.

A pranzo: mare e campagna

A Massa Marittima c'è anche l'osteria più piccola d'Italia, La Tana dei Brilli, regno della passione e dell'inventiva di Raffaella Cecchelli. Tradizione e innovazione si incrociano nella cucina di Barbara Cannarsa a La Filanda di Manciano. Piatti di terra e di mare fra gusti antichi e moderni si gustano a Grosseto da Canapone e, poco fuori città, dalle parti di Rispescia, Gli Attortellati è tempio dei menù **rustici** maremmani che cambiano ogni giorno con i prodotti dell'orto. Il mare ci aspetta all'Argentario, al Tombolo della Giannella, con i piatti di pescato locale di Stefano Sorci all'Oste Dispensa, e a San Pietro, vicino a Porto Santo Stefano, dove Umberto Amato ha messo su frutteto, oliveto ed erbario per le sue creazioni alla Fontanina. Infine, un'altra stella: a La Trattoria Enrico Bartolini a L'Andana, il magnifico resort della famiglia Moretti nella campagna di Castiglione della Pescaia, si mangiano grandi piatti con invenzioni sulla brace e classici come il risotto alle rape rosse e gorgonzola.

Produzioni di razza

La Maremma era terra di pastorizia e di transumanza per soddisfare l'esigenza di un pascolo invernale basso, e non è un caso se a Siena, nel 1400, fu fondata la prima banca legata ai Paschi. Successivamente la terra ha acquisito l'aspetto proprio di allevamento e produzione dei formaggi, in particolare ovini. Ed ecco spiegata la nascita di caseifici sociali, come a Manciano e a Sorano, e di aziende familiari con propri punti vendita: Il Fiorino, a Roccalbegna, con i suoi 38 prodotti e la stagionatura in **grotta**, e l'azienda di Angela Saba, a Massa Marittima, che nutre le pecore con una razione di semi di lino, ricca di omega3 anticolesterolo. A Principina Terra, c'è poi La Maremmana che produce mozzarelle, formaggi (e carni) di bufala e organizza visite, degustazioni e soste in agriturismo. In generale, →

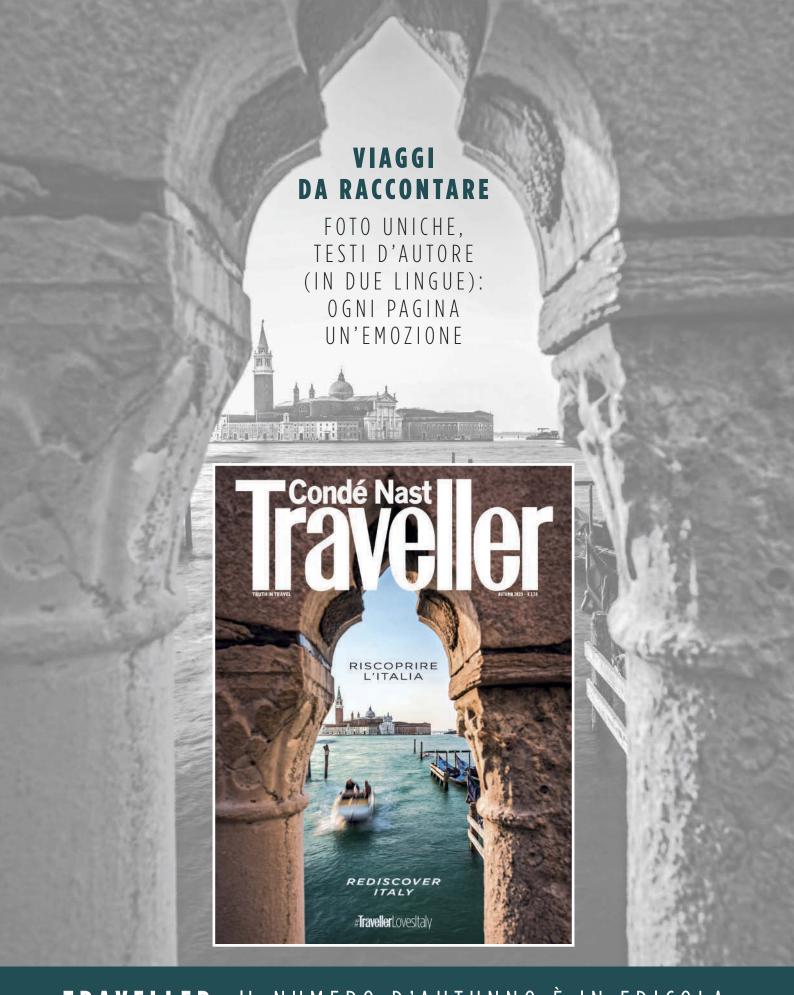
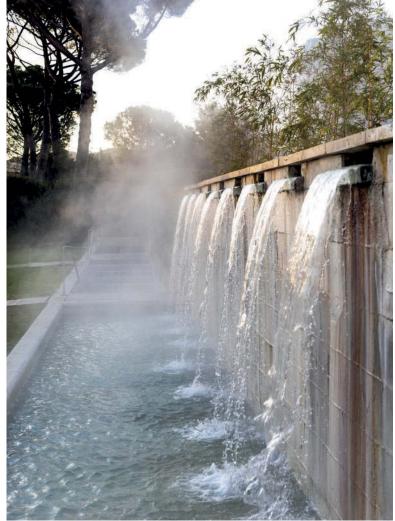
domina la razza Maremmana, un robusto bovino bianco dalle grandi corna, a semiluna nel maschio e a forma di lira nella femmina. Bistecche e tagli di «ciccia» saporita le compriamo alla Tenuta di Paganico, 1100 ettari dedicati all'allevamento tra prati e boschi nei dintorni di Civitella Marittima, dove ci sono anche una bottega e un agriturismo. In alternativa, verso il Tirreno, si trova la Tenuta delle Terre Regionali, di proprietà dell'ente pubblico che ne fa anche sede di studi, con la Bottega di Alberese.

I tre colori dell'oro

Con una buona produzione grazie alla ricchezza di fioriture d'ogni specie, il miele è soprannominato l'oro giallo. Oltre al millefiori, ci sono le varietà di marruca e trifoglio che troviamo all'azienda Sotto al Poggio, a Giardino, vicino a Orbetello. Altri produttori di cui prendere nota sono il Poggio La Luna di Elisabetta Tommasoni lungo la provinciale delle Ragnaie, a Scansano, e, sempre in zona, a Polveraia, l'apicoltura Fiori di Maremma.

C'è poi l'oro verde: l'olio extravergine di oliva è di alta qualità, sia il blend tipico toscano sia il monocultivar del poco lontano Monte Amiata ottenuto dalla Olivastra di Seggiano. A Casa Olivo, tra le colline alte di Campagnatico, si degusta l'Aroldo biologico a bordo della piscina, immersi in uno scenario di pura poesia. Nella zona di Rispescia, c'è il Frantoio Maremma, dove Fabio e Mara lo producono ancora con le **molazze** a pietra, e non solo con moderni impianti elettronici.

Infine l'oro rosso è lo zafferano, che si coltiva da sempre negli orti familiari. Ci fermiamo da Filomena Starace che lo vende purissimo in stimmi, insieme a miele, ortaggi e frutta, a nord-ovest di Grosseto, e da Marco Benvenuti a Magliano, che ha anche cantina e frantoio.

Sorpresa: in Maremma si coltiva un ottimo riso, Carnaroli, Arborio e Thaibonnet dal chicco lungo. Si acquista all'azienda agricola Serrata Lunga di Principina Terra o alla Tenuta San Carlo sulla provinciale della Trappola, tra Grosseto e il mare. →

A sinistra, i cantucci di Gli Attortellati, i cui proprietari si sono appassionati all'arte culinaria leggendo *La Cucina Italiana*. Sopra, una vacca felice della Maremma. In alto, a sinistra, uno scorcio di Montemerano, zona di olivi e vigne; a destra, Bruno Cossio, chef esecutivo a L'Andana, nella Tenuta La Badiola.

Qui il vino vale un viaggio

Seguendo la tendenza delle grandi aziende è cominciata una vera e propria corsa al filare. E la Maremma è diventata un vastissimo vigneto. Alla Docg Morellino di Scansano, già Doc dal 1978, si sono aggiunte le Doc maremmane Monteregio di Massa Marittima e Montecucco. Le fattorie e cantine da visitare sono tantissime, anzi, si potrebbe dedicare un viaggio solo al vino. Ma dovendo per forza limitarci, irrinunciabile è la sosta a Rocca di Frassinello a Scarlino Scalo, la cantina disegnata da Renzo Piano con la barricaia che pare l'interno di una cattedrale appena illuminata da un «rosone» in alto.

In tema di **archistar**, anche l'Ammiraglia di Piero Sartogo per i Frescobaldi, a La Capitana di Magliano, merita la visita. Gli Antinori rispondono con l'Aldobrandesca tra i tufi di Sovana e con Le Mortelle a Castiglione della Pescaia, terra di ottimi Vermentini, come quello di Val delle Rose di Cecchi. Nelle campagne di Scansano, sono da provare Terenzi, il Castello di Montepò di Jacopo Biondi Santi e il delizioso Syrah di Casavyc. Ma le soste possono essere molte di più: Le Pupille di Elisabetta Geppetti, a Istia di Ombrone, MorisFarms a Massa Marittima e Fattoria Mantellassi alla Banditaccia di Magliano. Imperdibile anche la distilleria Nannoni, a Civitella Paganico: tra grappe e gin, vodka e whisky, è il regno di Priscilla Occhipinti, Granduchessa della Toscana Superalcolica.

Qui sopra, Francesco Bracali, chef dell'omonimo ristorante a Massa Marittima; in alto, a sinistra, il suo maialino in tre portate. A destra, una delle piscine del resort Terme di Saturnia, appena riaperto dopo una ristrutturazione completa.

Oppure: spesa veloce e relax

Ma se invece di far chilometri per cercare chicche volete godervi l'aria, la quiete e il relax, e trovare i prodotti maremmani a portata di mano, segnatevi qualche negozio-tempio: la Bottega del Buttero a Principina a Mare con la sua veranda rustica, e la Ghiottornia a Pitigliano. Per carni e salumi, consigliamo la Salumeria Franchi a Follonica, per gli insaccati di cinghiale, e Silvano Mori, a Roccastrada: lo chiamano «il salumiere della regina» perché i suoi prodotti, in vendita da Harrods e da Fortnum & Mason, sono stati offerti al banchetto nuziale di **William e Kate**. Per il pesce, se ne mangia e se ne compra dai Pescatori di Orbetello e da Vivo a Capalbio.

Viaggio finito? Abbiamo parlato di gusto, ma c'è la vista, c'è lo spirito. Allora, mentre andate a zonzo, guardatevi intorno. A Montemerano come a Pitigliano, Sorano e Sovana. A Vetulonia, visitate le vestigia etrusche e a Gavorrano il parco-museo delle miniere; a Montepescali e a Giuncarico invece lasciatevi avvolgere dal silenzio. E in ultimo, dedicatevi al relax alle Terme di Saturnia. Il resort sul cratere del dio Saturno ha riaperto come nuovo il 3 settembre, con le sue piscine fumanti e i suoi trattamenti all'avanguardia. Altro che Maremma amara! ■

INDIRIZZI

Da Caino, Montemerano, *dacaino.com* – **Bracali**, Massa Marittima, *mondobracali.it* **Gli Attortellati**, Grosseto, *gliattortellati.com* **L'Andana**, Castiglione della Pescaia, *andana.it* **Terme di Saturnia**, Saturnia, *termedisaturnia.it*

PER NATALE
ABBONATI
O REGALA
LA CUCINA
ITALIANA

NUTRI FREE
Le BRIOCHE
SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO
MORBIDE E GOLOSE
LE BRIOCHE
SORRIDI!

Canovaccio a grandi pois **Ikea**.

Girate pagina per la ricetta...

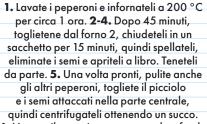
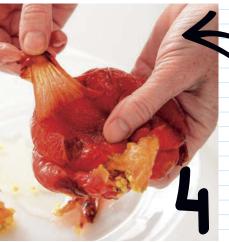
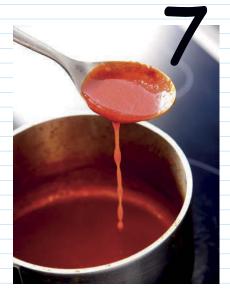
L'ABC

GLASSA DI PEPERONE

Una salsa densa, dal sapore concentrato come un fondo di carne. Da provare sui formaggi, su verdure e insalate, per dare profondità ai sughi. O per gustosi involtini (vegetali)

RICETTA **N. ROMITO**, REALIZZAZIONE E FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve per la glassa e 2 involtini: 7 peperoni rossi, olive taggiasche, capperi sotto sale, aglio, prezzemolo, olio extravergine di oliva, aceto di vino bianco, sale

1. Lavate i peperoni e infornateli a 200 °C per circa 1 ora. **2-4.** Dopo 45 minuti, toglietene dal forno 2, chiudeteli in un sacchetto per 15 minuti, quindi spellateli, eliminate i semi e apriteli a libro. Teneteli da parte. **5.** Una volta pronti, pulite anche gli altri peperoni, togliete il picciolo e i semi attaccati nella parte centrale, quindi centrifugateli ottenendo un succo. **6.** Versate il succo in una casseruola e fatelo restringere a fuoco lento finché non avrà raggiunto una consistenza simile a uno sciroppo. **7.** Spegnete la salsa e conditela con un pizzico di sale e un goccio di aceto bianco. Arrotolate a involtino i 2 peperoni tenuti interi, sfregateli con un pezzetto di aglio e glassateli nella salsa. Aggiungete i capperi sciacquati dal sale e le olive tagliate a pezzetti e completate con un filo di olio e foglie di prezzemolo.

PER ESTRARRE IL SUCCO

Potete usare la centrifuga o, come abbiamo fatto noi, un estrattore. In alternativa frullate a lungo i peperoni e poi fate colare il succo attraverso un telo, senza schiacciare. Se utilizzate l'estrattore, eliminate i semi con attenzione, per evitare che interferiscano nel suo sapore finale. Per un risultato ancora più delicato e «pulito», spellate i peperoni prima di centrifugarli (sia la centrifuga sia l'estrattore trattengono comunque pelle e fibre).

LA CUCINA ITALIANA
LA SCUOLA

I NOSTRI CORSI

LE MAGIE DELLA SFOGLIA

Quanti sono i formati che si possono creare con gli impasti freschi? Dalle tagliatelle alle orecchiette, imparate con noi l'arte più buona d'Italia. Oppure dedicatevi agli gnocchi (per tutti i gusti)

PASTA FRESCA

Che cosa si impara
I nostri cuochi vi spiegheranno le tecniche di base per preparare i diversi impasti freschi e tutti gli accorgimenti per ottenere panetti e sfoglie perfette. In seguito, imparerete a ricavarne orecchiette e cavatelli, ma anche tagliatelle, lasagne e spaghetti, tortellini e anolini, e perfino paste colorate. Completano il corso sughi e salse per condire, dal semplice burro e salvia al ragù di carne o di pesce, e l'irrinunciabile brodo di carne.

Dove e quando
Il corso si articola in 3 lezioni di 3 ore ciascuna e si tiene nelle aule della nostra sede, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza.
Le date di partenza, per novembre, sono il 3, il 10 e l'11, rispettivamente ore 9.30-12.30, 15-18, 19-22.

Quanto costa e come iscriversi
Il corso costa 220 euro. È possibile anche partecipare a una sola delle tre lezioni, al costo di 90 euro. Informazioni e iscrizioni sul sito della Scuola o telefonando alla segreteria: a destra i riferimenti.

TRA GLI ALTRI APPUNTAMENTI

GNOCCHI
Di patate, in versione classica e in varianti fantasiose. E poi altri impasti come gli gnocchi alla romana, di semolino, i pisarei, gli gnudi. Una singola lezione, il 16 novembre, ore 19-22.

PASTICCERIA MIGNON
Se siete golosi (e già un po' esperti), venite a scoprire come realizzare con soddisfazione piccoli dolci gourmet, dai maritozzi ai macaron: 1 lezione, il 10 e il 25 novembre, ore 15-18 e 19-22.

COTTURA SOTTO VUOTO
Scoprite con noi quanto può essere facile sperimentare anche a casa questo metodo, rispettoso degli alimenti e molto salutare. Carni e pesci i protagonisti principali, ma anche idee per preparare frutta e ortaggi. 2 lezioni nei giorni 3 e 20 novembre, ore 19-22 e 9.30-12.30.

INFO E CONTATTI

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it

FOTO ARCH. LCI

Piatti **Ginori 1735**.

PRINCIPIANTI IN LIBERTÀ

BOLLITO? SÌ, MA DA GOURMET

Scegliete con cura la materia prima, mettete in pratica qualche semplice accorgimento e avrete un riso in bianco mantecato come un risotto e delicatamente aromatico

Impegno Facilissima **Tempo** 25 minuti **Vegetariana senza glutine**

PER 2-3 PERSONE

NELLA LISTA DELLA SPESA

200 g di **Riso del Delta del Po Igp Carnaroli** Le Stagioni d'Italia, dai chicchi grandi e resistenti in cottura; la zona di coltura, caratterizzata da un equilibrio unico terra-mare, ne valorizza al massimo le qualità. 7 g di **olio extravergine di oliva** Sagra 100% da olive italiane, ideale per il suo sapore equilibrato. Inoltre, 2 g di **dragoncello**, 4 g di **sale**, 3 g di **aceto di vino bianco**.

LA RICETTA

1 PREPARARE
Portate a bollore 800 g di acqua con circa 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di olio, uno spruzzo di aceto e qualche foglia di dragoncello.

2 CUOCERE
Al bollore, unite il riso e lessatelo tenendo l'acqua a ebollizione alta per 14 minuti circa, girando solo ogni tanto.

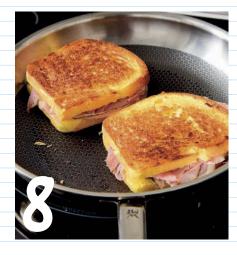
3 SERVIRE
Spegnete il fuoco e lasciate riposare per far assorbire il liquido rimasto. Servite il riso caldo: avrà una consistenza morbida e cremosa e un aroma delicato e particolare grazie al dragoncello, che potrete usare anche come guarnizione.

RICETTA **N. ROMITO**, REALIZZAZIONE E FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, **AG. 123RF**, STYLING **B. PRADA**

FATTO IN CASA

SEMPLICITÀ SUBLIME

Il simbolo del pranzo più veloce e basico può essere anche un capolavoro di bontà: il migliore toast della vostra vita si prepara così

RICETTA **NIKO ROMITO**, REALIZZAZIONE E FOOD STYLING **J. NÉDERLANTS**, TESTI **L. FORTI**, FOTO **R. LETTIERI**, STYLING **B. PRADA**

LA RICETTA PASSO PASSO

Che cosa serve per 1 pane brioche: 375 g di farina 0, 140 g di burro, 125 g di farina Manitoba, 125 g di tuorli, 75 g di uova, 25 g di zucchero, 15 g di sale, 5 g di lievito di birra secco

Che cosa serve per farcire il toast: caciocavallo, prosciutto cotto artigianale

Per il pan brioche (stampo a cassetta da 2 litri)
1-2. Raccogliete nell'impastatrice planetaria tutti gli ingredienti con 100 g di acqua, lasciando da parte burro e sale. Impastate fino a una consistenza omogenea, quindi aggiungete sale e burro e continuate a lavorare finché l'impasto non sarà liscio e compatto e non si staccherà dal bordo della ciotola (ben incordato). **3.** Mettetelo a lievitare in un contenitore coperto per circa 2 ore a 26 °C (il volume deve raddoppiare). **4.** Ricavate infine un filone da 750-800 g e accomodatelo nello stampo; fatelo lievitare per circa 1 ora, a 26 °C. **5.** Cuocetelo a 180 °C per 40 minuti circa. Togliete il pan brioche dallo stampo e fate raffreddare.

Per farcire il toast
6. Per ogni toast tagliate 2 fette di pan brioche spesse 1,5 cm. Su una fetta ponete il prosciutto cotto tagliato fine, sull'altra due fette sottili di caciocavallo fresco. Infornate a 170 °C per 6 minuti.
7-8. Chiudete quindi il toast e tostatelo in padella per 2 minuti per lato. Servitelo subito, caldo.

PER IL PROSCIUTTO

Preparate da voi anche il prosciutto, seguendo il nostro direttore-cuoco Niko Romito: tritate rosmarino, salvia, timo, maggiorana (10 g di ogni erba). Condite 1 kg di capocollo con 14 g di sale e il trito di erbe, avvolgetelo con la carta di alluminio e cuocetelo in forno a 68 °C per 12 ore. Infine sfornatelo, fatelo raffreddare ed eliminate l'involucro di alluminio. Copritelo con la pellicola e conservatelo in frigo.

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Il **Pecorino Romano Dop**, tutelato dal Consorzio, sapido e compatto, più saporito se più stagionato, è una delle eccellenze italiane più esportate nel mondo.

2. La qualità scelta della materia prima e la lavorazione breve a basso impatto sono i punti di forza del cioccolato **Domori**, che conserva gli aromi originari del cacao.

3. Senza glutine e biologico, l'agar agar **Baule Volante** ha sapore neutro ed è ideale per gelificare composti salati e dolci.

4. Se vi piace un pepe nero dall'aroma intenso e pungente, scegliete l'extra forte di **Drogheria & Alimentari**.

5. Biologico, non pastorizzato, rintracciabile, il miele di Clementino **Mielizia** profuma di fiori di zagara. Da provare con dolci al cucchiaio e torte.

6. Le olive taggiasche, piccole e dalle molte sfumature di colore, sono un concentrato di sapore di Liguria. **Madama Oliva** le propone in pratiche confezioni salvafreschezza.

7. **Esselunga** garantisce la qualità del suo pane morbido in cassetta grazie all'impiego dei migliori ingredienti e a rigorosi controlli sui processi di lavorazione.

8. La gelatina in fogli **S.Martino**, senza glutine e naturale, è ideale per bavaresi, ma anche per aspic e pâté.

9. La vaniglia in bacca di **Decorì**, biologica e ricca di semi, trasferisce il suo inconfondibile aroma a creme e paste frolle.

10. È ottenuta con il classico metodo di affioramento la ricotta **Sabelli**. Di sapore dolce e consistenza morbida, è confezionata nei tipici cestini.

11. Gusto fine e profumo equilibrato per l'aceto classico di vino bianco **Ponti**, adatto per ogni preparazione e per condire.

12. La farina Manitoba di **Molino Rossetto** è indicata per impasti che necessitano di lunghe lievitazioni. In un pratico pack resistente e richiudibile.

TESTI **L. FORTI**, FOTO **ARCH. LCI**

menù

Per il pranzo e per la cena cinque proposte con le nostre ricette di novembre

Il tecnico

Preparazioni, cotture e accostamenti speciali per chi ama sperimentare

Crème brûlée all'aringa pag. 70 + **Agnello brasato e purè di patate** pag. 82 + **Rapa rossa e salsa di mandorle** pag. 150

Il gourmet

Tre «twist on classic» da dedicare a ospiti importanti

Tortelli in brodo di pepe pag. 75 + **Lombatine di cervo** pag. 81 + **Semifreddo all'anice con mousse di ricotta e pera** pag. 85

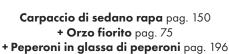
Il marino

Freschezza e varietà dal Mediterraneo

Crudo di spigola, aglio, olio e peperoncino pag. 177 + **Rosso di Mazara, caprino e arachide** pag. 67 + **Sgombro marinato in brodo** pag. 77

Il vegetariano

I frutti dell'orto in creazioni che stupiscono l'occhio e il palato

Carpaccio di sedano rapa pag. 150 + **Orzo fiorito** pag. 75 + **Peperoni in glassa di peperoni** pag. 196

Il più facile

La cura dei particolari rende spettacolari i piatti di sempre

Spaghetti al pomodoro pag. 176 + **Baccalà, scarola, latte di baccalà e limone** pag. 79 + **Mousse fondente** pag. 138

Indirizzi

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: lacucinaitaliana.it

Agririva agririva.it
Alessi alessi.com
Amazon amazon.it
Anova Culinary anovaculinary.com
Baule Volante baulevolante.it
Bitossi Home bitossihome.it
Bonifiche Ferraresi bonificheferraresi.it
Canaïma compagniadei caraibi.com
Cantina Bolzano kellereibozen.com
Cantina Mesa cantinamesa.com
Carapelli carapelli.it
Cavit cavit.it
Cecchi cecchi.net
Ceramiche Nicola Fasano fasanocnf.it
Compagnia dei Caraibi compagniadei caraibi.com
Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano pecorinoromano.com
Consorzio per la Tutela del Franciacorta franciacorta.net
Consorzio Tutela Grana Padano DOP granapadano.it
Dalla Costa Alimentare dallacostalimentare.it
Decorì decoridolci.it
Domori domori.com
Drogheria & Alimentari drogheria.com
Electrolux electrolux.it
Esselunga esselunga.it
Filippo Berio filippoberio.it
Gaggenau gaggenau.com
Ginori 1735 ginori1735.com
Giovanni Raspini giovanniraspini.com
Gruppo Italiano Vini gruppoitalianovini.it
Guido 1860 guido1860.com
Ikea ikea.com
Illy illy.com
Iper La grande i iper.it
iSi Gourmet isi.com
Kitchen Aid kitchenaid.it
La Fornacina Keramik Studio lafornacina keramikstudio.com
La Porcellana Bianca laporcellanabianca.it
Lagostina lagostina.it
Latte Alto Adige altoadigelatte.com suedtirol.info
Le Stagioni d'Italia lestagioniditalia.it
Les-Ottomans les-ottomans.com
LSA International lsa-international.com
Madama Oliva madamaoliva.it
Maddalena Selvini maddalenaselvini.com
Marcato marcato.it
Marlene marlene.it
Masi masi.it
Maxwell & Williams distr. da livellara.com
Mele Val Venosta vip.coop
Melinda melinda.it
Microplane microplaneintl.com
Miele miele.it
Mielizia mielizia.com
Molino Casillo casillogroup.com
Molino Rossetto molinorossetto.com
Monteverro monteverro.com
Nespresso nespresso.com
Nosio gruppomezzacorona.it
Olitalia olitalia.com
Pasqua Vigneti e Cantine pasqua.it
Pasta Garofalo pasta-garofalo.com
Poldina poldina.com
Ponti ponti.com
S.Martino cleca.com
Sabelli sabelli.it
Sagra sagra.it
Salov salov.com
Sambonet sambonet.it
Santa Margherita santamargherita.com
Sella&Mosca sellaemosca.com
Siemens siemens-home.bsh-group.com
Società Agricola Ciù Ciù ciuciuvini.it
Tenute Lunelli tenutelunelli.it
Tenute Piccini tenutepiccini.it
Terra Moretti terramoretti.it
Tescoma tescomaonline.com
Tiger it.flyingtiger.com
Tommasi tommasiwine.it
Umberto Cesari umbertocesari.com
Villeroy & Boch villeroy-boch.it
Westwing Home and Living westwing.it
Whitley Neill whitleyneill.com
Zafferano zafferanoitalia.com
Zorzettig zorzettigvini.it
Zucchi zucchi.com

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**. Fax n° 02 86 88 28 69

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **www.abbonatiqui.it/abroad/**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 92 96 10 10 - fax +39 02 86 88 28 69 - e-mail: abbonati@condenast.it.
Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	11	€ 80,00	€ 135,00
GQ	10	€ 52,00	€ 82,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
VANITY FAIR	49	€ 175,00	€ 241,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST
Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Global Chief Revenue Officer & President, U.S. Revenue **Pamela Drucker Mann**
U.S. Artistic Director and Global Content Advisor **Anna Wintour**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Data Officer **Karthic Bala**
Chief Client Officer **Jamie Jouning**

CONDÉ NAST ENTERTAINMENT
President **Oren Katzeff**
Executive Vice President – Alternative Programming **Joe LaBracio**
Executive Vice President – CNÉ Studios **Al Edgington**
Executive Vice President – General Manager of Operations **Kathryn Friedrich**

CHAIRMAN OF THE BOARD
Jonathan Newhouse

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections, Vogue Hommes
Germany: AD, Glamour, GQ, GQ Style, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, Experienceis, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired, Frame Condé Nast Experience Store
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico, Glamour Mexico, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Interculture, Vogue
United Kingdom: London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business;
Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, LOVE, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue,Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthy ish , HIVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue
Russia: AD, Glamour, Glamour Style Book, GQ, GQ Style, Tatler, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Center of Fashion & Design, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Vogue, Vogue Film, Vogue Me
Czech Republic and Slovakia: La Cucina Italiana, Vogue
Germany: GQ Bar Berlin
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue
Hungary: Glamour
Iceland: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue
Middle East: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Russia: Tatler Club, Vogue Café Moscow
Serbia: La Cucina Italiana
South Africa: Glamour, Glamour Hair, GQ, GQ Style, House & Garden, House & Garden Gourmet
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Glamour, Vogue, Vogue Living, Vogue Man, Vogue The Book
Turkey: GQ, La Cucina Italiana, Vogue
Ukraine: Vogue, Vogue Café Kiev

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets.
condenast.com

LA CUCINA ITALIANA
Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2020 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 12,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 8699 del 25-05-2020

L'INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+ 1 h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

Antipasti

Primi piatti & Piatti unici

Pesci

Verdure

Carni e uova

Dolci e bevande

LE MISURE a portata di mano

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO EQUIVALE A: **60 g di acqua**, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA EQUIVALE A: **80 g di acqua**, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO EQUIVALE A: **4 g di acqua**, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO EQUIVALE A: **200 g di acqua**, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA EQUIVALE A: **240 g di acqua**, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO EQUIVALE A: **12 g di acqua**, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO EQUIVALE A: **120 g di acqua**, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO EQUIVALE A: 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO EQUIVALE A: 30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

CHIAMALA AFFINITÀ

E concludiamo il numero con un'opera di Ettore Spalletti, pittore e scultore abruzzese, la cui arte è come la cucina di Niko: essenziale

«Ho incontrato Ettore Spalletti per la prima volta quando venne a pranzo al Reale. Mi disse di aver mangiato così bene che siamo diventati amici. Nel dicembre del 2018 gli ho chiesto di poter fare alcuni scatti all'interno del suo studio e fissammo la data per il 21 dicembre. Ho portato il mio pane e l'Assoluto vegetale. Insieme abbiamo cercato delle immagini, che Elisia Menduni ha ripreso. Avuti i provini, Spalletti ha scelto quattro scatti, li ha tagliati, componendo una sequenza di quattro fogli di 42 per 59,5 centimetri, che ospitano immagini di piccolo formato. Ha voluto delle cornici realizzate con sottili listelli di tiglio. È andata così». Si sono conosciuti bene Niko Romito ed Ettore Spalletti, entrambi abruzzesi, entrambi innamorati di un'estetica purissima, quasi trascendentale. Le opere dell'artista scomparso poco più di un anno fa vanno all'essenza della forma, tanto quanto lo chef di Castel di Sangro va alla materia culinaria, entrambi in modo verticale. E quando i due s'incontrano artisticamente arrivano al cuore delle cose, come in questa pagina dove trovate l'Assoluto che Niko propone a inizio pasto. Il debutto di un rito, un concentrato saporito e delizioso di carota, sedano e cipolla, tre ingredienti «sottomessi» nella cultura gastronomica italiana e invece base di tutto o quasi tutto. M.F.

FOTO COURTESY VISTAMARE-VISTAMARESTUDIO, PESCARA-MILANO PH. GINO DI PAOLO